

## Historia y arqueología

Aplicació de nous  
mètodes d'anàlisi per  
a l'estudi de  
l'alimentació al  
sistema defensiu  
republicà de Cinglo  
Alt..

Application of the  
new analytical  
methods for the study  
of feeding in the  
republican defensive  
system of Cinglo Alt.

# Aplicación de nuevos métodos de análisis para el estudio de la alimentación en el sistema defensivo republicano de Cinglo Alt.

Giulio [Roberto Bartuli](#) 

Universitat de Barcelona  
CASEs, Departament d'Humanitats  
Universitat Pompeu Fabra  
Correspondencia: [giulioroberto.bartuli@upf.edu](mailto:giulioroberto.bartuli@upf.edu)

[Laia Gallego Vila](#) 

Universitat de Barcelona  
Correspondencia: [laiagallegovila@ub.edu](mailto:laiagallegovila@ub.edu)

Noelia Rolando

Universitat de Barcelona  
Correspondencia: [rolando.jmzafra@gmail.com](mailto:rolando.jmzafra@gmail.com)

[Eulàlia Díaz Ramoneda](#) 

Correspondencia: [eulalia.drl@gmail.com](mailto:eulalia.drl@gmail.com)

[Jordi Ramos Ruiz](#) 

Universitat de Barcelona  
Correspondencia: [ramoselprat@gmail.com](mailto:ramoselprat@gmail.com)

[Queralt Solé Barjau](#) 

Universitat de Barcelona  
Correspondencia: [queraltsole@ub.edu](mailto:queraltsole@ub.edu)

**Resumen:** La alimentación de los soldados en la Guerra Civil Española, a menudo ignorada frente a otros aspectos, es fundamental para comprender su vida diaria. Este estudio se centra en la dieta de los soldados republicanos en el sistema defensivo de Cinglo Alt (Gavet de la Conca, Cataluña), en el Frente del Pallars, y subraya la importancia de los estudios arqueológicos para corroborar las fuentes documentales.

Se emplearon análisis arqueológicos tradicionales, como la limpieza y reconstrucción de restos materiales (latas y vidrios), adaptados a contextos contemporáneos. Además, se incorporaron técnicas morfométricas, utilizadas habitualmente para materiales de épocas anteriores, con el fin de identificar la tipología y contenido de las latas de forma más precisa. Esto permitió obtener información sobre la procedencia de los alimentos.

El estudio demuestra que los análisis arqueológicos, al combinar métodos convencionales y modernos, ofrecen valiosos datos sobre la vida cotidiana de los soldados. La información obtenida sobre la alimentación contribuye a enriquecer el conocimiento histórico de la Guerra Civil Española, destacando la relevancia de los estudios arqueológicos contemporáneos, que permiten entender aspectos como la dieta, muchas veces eclipsados por el estudio de estructuras o armamentos.

**Palabras clave:** Arqueología del conflicto; Guerra Civil Española; alimentación; morfometría; Cinglo Alt.

**Abstract:** The diet of soldiers during the Spanish Civil War, often overlooked in favour of other aspects, is essential to understanding their daily lives. This study focuses on the diet of Republican soldiers at the Cinglo Alt defence system (Gavet de la Conca, Catalonia) on the Pallars Front, highlighting the importance of archaeological studies to corroborate documentary sources.

Traditional archaeological methods, such as cleaning and reconstructing material remains (cans and glass), were employed and adapted to contemporary contexts. Additionally, morphometric techniques, typically used for materials from earlier periods, were incorporated to more precisely identify the typology and content of the cans. This provided information about the origin of the diet.

The study demonstrates that archaeological analyses, by combining conventional and modern methods, offer valuable data about the daily lives of soldiers. The information obtained about diet helps enrich the historical knowledge of the Spanish Civil War, emphasizing the relevance of contemporary archaeological studies, which allow us to understand aspects like diet, often overshadowed by the study of structures or armaments.

**Keywords:** Conflict Archaeology; Spanish Civil War; Diet; Morphometry; Cinglo Alt.

**Resum:** L'alimentació dels soldats a la Guerra Civil Espanyola, sovint ignorada davant d'altres aspectes, és fonamental per comprendre la seva vida diària. Aquest estudi se centra en la dieta dels soldats republicans al sistema defensiu de Cinglo Alt (Gavet de la Conca, Catalunya), al front del Pallars, i subratlla la importància dels estudis arqueològics per corroborar les fonts documentals.

Es van emprar anàlisis arqueològics tradicionals, com la neteja i reconstrucció de restes materials (llaunes i vidres), adaptades a contextos contemporanis. A més, es van incorporar tècniques morfomètriques, utilitzades habitualment per a materials d'èpoques anteriors, per tal d'identificar la tipologia i el contingut de les llaunes de forma més precisa. Això va permetre obtenir informació sobre la procedència dels aliments.

L'estudi demostra que les anàlisis arqueològiques, en combinar mètodes convencionals i moderns, ofereixen dades valuoses sobre la vida quotidiana dels soldats. La informació obtinguda sobre l'alimentació contribueix a enriquir el coneixement històric de la Guerra Civil Espanyola, i destaca la rellevància dels estudis arqueològics contemporanis, que permeten entendre aspectes com la dieta, sovint eclipsats per l'estudi d'estructures o armaments.

**Paraules clau:** Arqueologia del conflicte; Guerra Civil Espanyola; alimentació; morfometria; Cinglo Alt.

## Introducción

En el ámbito de la arqueología, la alimentación ha sido un tema de estudio frecuente, con investigaciones que se basan en análisis de fuentes documentales y de material arqueológico. Algunos ejemplos de estos estudios incluyen *Arqueología de la Alimentación en la Alta Edad Media: reflexiones desde las fuentes documentales* (García Collando, 2011) y *Subsistencia y alimentación en arqueología – Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina* (Bonomo, et al., 2019). Estos análisis, pero, suelen centrarse en épocas anteriores a la contemporánea, a menudo asumiendo erróneamente que se conoce la alimentación de épocas más recientes debido a su proximidad temporal.

En general, hasta ahora en época contemporánea se han realizado estudios centrándose desde un punto de vista histórico a través del análisis de documentos,

fotografías y memoria oral, dejando de lado las aportaciones que pueden traer la arqueología, corroborando o desmintiendo las teorías creadas con la exclusiva utilización de fuentes.

En los últimos tiempos, sin embargo, se están produciendo cambios evidentes y la arqueología está adquiriendo más importancia, junto a otras disciplinas, para permitir entender de forma completa los hechos de la contemporaneidad. Esta nueva visión ha permitido también un avance metodológico sobre las técnicas de investigación, permitiendo el uso de métodos comúnmente utilizados en otros periodos para el estudio de material de la época contemporánea, demostrando así la versatilidad de las metodologías arqueológicas.

Para realizar este estudio se ha decidido centrarse en la “Arqueología del conflicto”, precisamente aquella arqueología que centra sus estudios sobre los conflictos armados y sobre todo lo que está relacionado con ellos. Sobre la alimentación en época contemporánea, especialmente sobre alimentación de los soldados republicanos, los estudios efectuados son pocos y bastante generalistas, esto a causa de la pérdida de muchos documentos y memorias republicanas después de la derrota durante la guerra y a causa de la duración de la dictadura franquista. Por este motivo se ha considerado necesario empezar a efectuar estudios de esta tipología, con el fin que este trabajo pueda contribuir a ampliar el conocimiento sobre este tema, y aportar así más información sobre la vida cotidiana de los soldados republicanos en las trincheras y de su alimentación.

El estudio que viene presentado en este artículo tiene como objetivo el análisis de la alimentación en una línea de defensa republicana de la Guerra Civil perteneciente al Frente del Pallars. Concretamente, el estudio se refiere a la zona de Cinglo Alt en Gavet de la Conca de la Conca (Cataluña), y se basa en estudiar parte de la materialidad relacionada con la alimentación, encontrada durante las intervenciones arqueológicas efectuadas de 2019 a 2021.

Este trabajo se centra en la recopilación y análisis de materiales encontrados como latas y vidrios, con la finalidad de demostrar la importancia del estudio de esta materialidad contemporánea para entender mejor la tipología de alimentación presente durante este periodo. El estudio también intenta investigar la procedencia de los alimentos encontrados para comprender mejor las dinámicas de abastecimiento durante la Guerra Civil.

## El conflicto en el Cinglo Alt

El yacimiento sobre el cual se ha efectuado el estudio y del cual proviene el material estudiado en este trabajo ha sido uno de los lugares de interés e importancia histórica gracias a su participación en los eventos acaecidos durante la Guerra Civil Española en Cataluña, más precisamente en los combates del Frente del Pallars, los cuales tuvieron lugar a finales de 1938 (Galitó, et al., 2017; Gimeno, 1986; Guarnier, 1980; Hurtado, et al., 2010).

Durante la Guerra Civil, el Cinglo Alt correspondía a la cota 1081, un punto importante y con gran función estratégica en el segundo cierre del frente gracias al control del paso de Cinglo del Desferrador al suroeste. La zona ocupada por el yacimiento y los alrededores fueron lugares en los que se dieron varios ataques por el ejército franquista entre los días 23 y 26 de diciembre de 1938. Concretamente, el inicio de estos enfrentamientos fue el 23 diciembre de 1938, a las 14 horas, cuando, después de un gran bombardeo, la 150ª división franquista atacó el Cucuc; durante este ataque las tropas presentes en el Cinglo Alt se movilizaron para intentar defender los enclaves.

El día 24 de diciembre de 1938, los miembros de la división franquista se acercaron a la zona donde se encontraba la ermita de Bonrepòs y el mismo Cinglo Alt, enfrentándose así con la 26ª división republicana y causando el primer combate, el cual duró todo el día.

Durante la tarde del 25 de diciembre de 1938, gracias a un movimiento de pinza y con la ayuda de un artillero, las tropas franquistas llegaron a la cordillera de Lo Pelat, al sur de Cinglo Alt. Esta nueva avanzada hizo que la resistencia republicana en Bonrepòs se considerase vencida y favoreció así el avance de la 61ª división franquista.

A final del mismo mes, las tropas franquistas ya habían conquistado todo el Pallars Jussà.

## Material y Metodología

Para realizar el estudio se han utilizado principalmente restos de latas y botellas encontrados durante las intervenciones arqueológicas efectuadas por el equipo “El Passat Més Recent” (<https://www.ub.edu/passatmesrecent/>) en el Cinglo Alt desde 2019 hasta 2021. Específicamente se han utilizado 95 latas y 10 fragmentos de vidrio.

En relación a la metodología utilizada para la realización del estudio, se han tomado como referencias diferentes estudios y conceptos enunciados por diferentes autores. Un ejemplo de ello es el antropólogo Victor Buchli, del Departamento de Antropología de la University College London (UCL), el cual junto con el arqueólogo Gavin Lucas del Departamento de Historia y Filosofía de la University of Iceland editaron *Archaeologies of the Contemporary Past* publicado por Routledge en 2001. Donde explican la importancia de la utilización de metodologías científicas, normalmente utilizada en épocas más antiguas, para estudios de restos materiales contemporáneos. Otro autor es el historiador David Alegre Lorenz en su *Nuevos y viejos campos para el estudio de la guerra a lo largo del siglo XX: un motor de innovación historiográfica*, publicado en la Revista de Historia Contemporánea en 2018, en el cual se explica la importancia de la evolución de la metodología para los estudios de fuentes materiales principalmente contemporáneas, substituyendo o complementando la utilización de la metodología comúnmente empleada para épocas anteriores, las cuales pueden estar anticuadas actualmente. Así pues, remarca la importancia de una evolución metodológica teniendo en cuenta la aplicación de las nuevas tecnologías.

Probablemente, el libro más importante, sobre el cual se basa la metodología aplicada en este trabajo, es el libro escrito por Alfredo González Ruibal *Volver a las trincheras – Una arqueología de la Guerra Civil Española* en 2016, un libro que trata desde una visión arqueológica todos los estudios y las excavaciones efectuadas por el equipo del autor, en los años anteriores, dando gran importancia a todas las tipologías de restos encontrados y a los estudios de estos para poder interpretar de manera completa los hechos pasados durante la guerra.

Otra publicación que ha servido para la realización de este estudio fue el informe de la excavación efectuada por Alfredo González Ruibal *Arqueología de la Guerra Civil Española en el frente de Guadalajara* por CSIC en 2010, en la cual explica las interpretaciones realizadas gracias al material encontrado durante la excavación del frente de Guadalajara. En este artículo dedica un capítulo a la interpretación de la alimentación basándose en la materialidad encontrada.

Además, del mismo autor, es de gran importancia el manual *Arqueología – Una introducción al estudio de la materialidad del pasado* publicado en 2018, un manual donde se explica como poder interpretar los materiales encontrados durante las excavaciones, permitiendo poder entender de forma completa los hechos y el paisaje. Desde este

manual se ha extrapolado la metodología de comparación sobre las latas, aplicada en este estudio y ampliada a todas las latas y no solo a las de atún, esto uniendo las metodologías de comparación utilizadas para épocas anteriores sobre materiales como cerámicas, líticas y metales.

Continuando, en cuanto a publicaciones, de importancia relevante a esta línea de estudio, encontramos los artículos *L'arqueologia en l'estudi de la Guerra Civil* de Queralt Solé Barjau, publicado en Actes de la III Jornada d'arqueologia i patrimoni de la Guerra Civil al Front de l'Ebre de 2019, *L'arqueologia Del Món Modern i Contemporani. Noves Perspectives* publicado en 2014 siempre por Queralt Solé Barjau junto a Òscar Jané Checa, *La arqueología de la Guerra Civil Española en Cataluña* de Jordi Ramos Ruiz publicado en ROMVLA de 2019 y las intervenciones en diferentes jornadas dedicadas a la arqueología y el patrimonio de guerra (Ramos, 2019, 2022; Díaz-Ramonedá, 2020, 2022), en los cuales se demuestra la importancia de una metodología arqueológica aplicada al estudio de restos de la Guerra Civil, con el objetivo de poder obtener resultados que, con el simple estudio de documentos históricos no se habría podido obtener.

Además de trabajos histórico/arqueológicos, se han considerado una gran fuente de información sobre los objetos para el estudio de material contemporáneo, los manuales técnicos sobre uso y construcción de diferentes objetos. Un ejemplo es la *Guía técnica por sectores* de Tamara Castrillón Rodríguez, donde se encuentran definiciones sobre tipologías de latas y diferentes formas y dimensiones.

Unidos a estos manuales, han sido tenidos en cuenta los aficionados sobre restos de la Guerra Civil Española y los arqueólogos que publican directamente en la red a través de blogs. A nivel académico podemos considerar *Guerra en la Universidad*.

La metodología creada para la realización de este trabajo se ha dividido en diferentes fases basándose en los diferentes objetivos planteados por la investigación para poder obtener un resultado exhaustivo.

Antes de empezar el estudio sobre la materialidad encontrada en el yacimiento, ha sido necesario centrarse en encontrar toda la bibliografía posible, con la cual poder crear una buena base teórica y una buena metodología. También se han empleado las memorias y registros de las intervenciones efectuadas en el yacimiento de Cinglo Alt (Gavet de la Conca) de las campañas de 2019 a 2021 (Ramos Ruiz, 2019; Gallego Vila, 2020, 2021), para poder tener una visión más completa posible sobre el yacimiento.

Con el fin de obtener diferentes resultados se han empleado herramientas de búsqueda como la colección histórica de la Gazeta del Boletín Oficial del Estado para encontrar posibles declaraciones sobre alimentación. El portal PARES para documentos relacionados con las raciones y cartas de soldados republicanos, y la Hemeroteca Digital para artículos en revistas históricas. También se han consultado diferentes archivos como el Centro Documental de Memoria Histórica de Salamanca, el Archivo General Militar de Ávila, el Archivo Intermedio Militar Pirenaico de Barcelona y la Biblioteca del Pabellón de la República de Barcelona, para encontrar registros de comidas o menú de campo.

Desafortunadamente, los documentos encontrados han sido muy escasos, encontrando principalmente resultados en el Boletín Oficial del Estado (Boletín Oficial del Estado N.º 478, 11/02/1938, pp. 5724; Boletín Oficial del Estado N.º 497, 02/03/1938, pp. 6050; Boletín Oficial del Estado N.º 27, 27/07/1938, pp. 397) y en la Hemeroteca Digital (Revistas: Firmeza N.º 4, 1938, pp. 12-13; Firmeza N.º 5, 1938, pp. 7), además varios de los archivos consultados han tenido problemas de tiempo para enviar posibles documentos o conservaban solo documentos del bando franquista los cuales consecuentemente no han sido incluidos en este trabajo.

Una vez realizada la búsqueda bibliográfica, se ha revisado todo el material puesto a disposición por el equipo de investigación “El Passat Més Recent” de la Universitat de Barcelona sobre las intervenciones (Ramos, 2019; Gallego Vila, 2020, 2021, 2024).

## Estudio sobre las latas

Para el análisis de las latas, antes de todo se ha creado un modelo de base de datos para recoger toda la información que se obtenía. Esto se ha realizado a través de la herramienta de creación de base de datos *Microsoft Access Database*. Una vez realizada la interfaz de la base de datos se ha rellenado utilizando el material escogido y buscando información sobre este, cuando ha sido posible.

Todo el proceso ha sido realizado en el laboratorio de Arqueología Medieval y Post-medieval de la Universidad de Barcelona.

En caso de dificultad en ver los marcajes e identificar lo que estaba escrito, se han utilizado herramientas de edición fotográfica como *Adobe Illustrator* y *Adobe Photoshop*. A través del uso de estas herramientas se han modificado luz, sombras y colores para permitir una mejor visión de los marcajes donde posible.

A continuación, se ha efectuado un estudio estadístico y aplicado el estudio comparado morfológico para identificar los alimentos presentes en las latas sin ninguna tipología de marcaje.

Para efectuar este estudio se ha usado la interfaz *RCommander*, una interfaz que permite utilizar el lenguaje de programación R para efectuar cálculos estadísticos y gráficos. A través de la utilización de esta interfaz se han realizado cálculos estadísticos y gráficos sobre: diferencia entre las formas, aberturas, marcajes y procedencia de las latas.

En último lugar, se ha efectuado un cálculo estadístico de las tipologías de alimentos presentes antes de efectuar el estudio morfológico comparado.

Para efectuar el estudio morfológico comparado se ha tenido en cuenta, antes de todo, cuantas y cuáles latas eran aptas por el estudio y cuáles no, descartando las que morfológicamente no tenían forma o medidas reconocibles. Se ha decidido dejar igualmente en este estudio solo alguna lata que no tenía las características necesarias, pero solo cuando era posible reconocer un marcaje o una morfología específicos, como en el caso de las latas de carne.

Una vez realizada esta separación se ha efectuado, utilizando nuevamente la interfaz *RCommander*, un estudio estadístico sobre las morfologías de las latas. Esto ha permitido obtener una determinada cantidad de tipologías de latas gracias a las cuales se ha podido efectuar un nuevo cálculo sobre la tipología de alimentos presentes en el yacimiento, esto hipotetizando que a misma lata corresponde a un mismo alimento.

## Estudio de los vidrios

Sobre los vidrios, se ha creado una base de datos, muy similar en los campos a la precedente, con única la diferencia en la adaptación de algunas características como las medidas y la falta de otras que se han considerado poco útiles por el estudio.

Una vez rellenadas las fichas se ha efectuado el análisis de los resultados a través de la interfaz *RCommander*.

En este caso no se ha podido aplicar el estudio morfológico comparado como factor para reconocer la mayoría de las tipologías de bebidas, ya que, la mayoría de los fragmentos encontrados eran informes y no permitían un estudio morfológico adecuado. Las únicas características sobre la cual se ha podido basar el análisis han sido el marcaje y determinadas morfologías específicas.

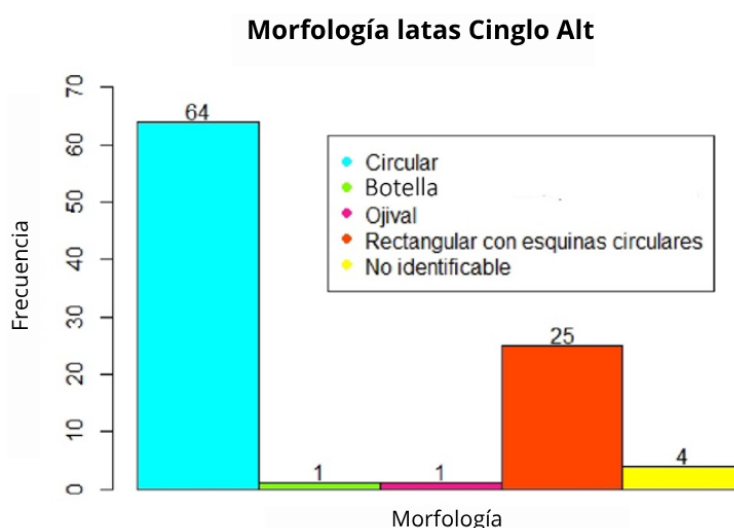
## Resultados

A continuación, se presentan los resultados obtenidos durante el análisis. Antes pero es relevante señalar que, con el objetivo de abordar de manera integral el estudio, también se llevó a cabo una investigación sobre los restos de fauna y los restos botánicos encontrados en el yacimiento. No obstante, no se incluyó un apartado específico en este artículo debido a la considerable diferencia proporcional con respecto a las latas (5 restos faunísticos frente a 91 latas). Es importante destacar que, a partir del estudio faunístico realizado en colaboración con el Dr. Jordi Nadal de la Universidad de Barcelona, se identificó la presencia de conejo (*Oryctolagus cuniculus*), vaca o cerdo (*Bos Tauros* o *Sus scrofa*), y ovicaprino. En relación con los restos botánicos, la investigación se llevó a cabo en colaboración con el Dr. Santiago Riera de la Universitat de Barcelona y el laboratorio de la Universitat de Lleida. Este estudio reveló la presencia de garbanzo (*Pisum sativum*), higo (*Ficus carica*), pera (*Pyrus*) y manzana (*Malus*).

### Resultados sobre el estudio de las latas

Por lo que concierne a la morfología de las latas estudiadas, característica utilizada sucesivamente por la aplicación de la metodología decidida por el reconocimiento de los alimentos en las latas, se han encontrado 4 diferentes tipologías: circular, botella, ojival, rectangular con las esquinas circulares. (Figura 1)

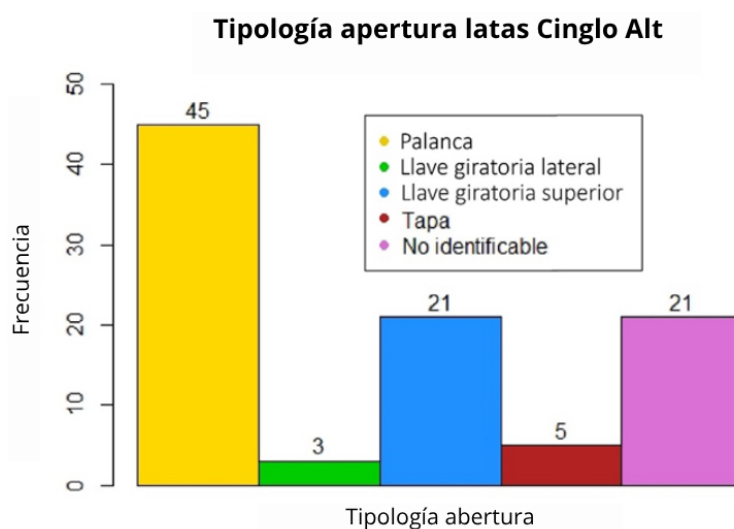
**Figura 1.** Histograma morfológicas de las latas encontradas en Cinglo Alt. Autor: Giulio Roberto Bartuli.



Concretamente, se han clasificado 64 latas como latas de morfología circular, 1 con morfología de botella, 1 de morfología ojival y 25 de morfología rectangular con las esquinas circulares, no se han podido reconocer la morfología de 4 latas

A nivel de abertura, esta puede ser específica basándose en la tipología del alimento, se han reconocido cuatro tipologías: palanca (caracterizado por la creación de un agujero en la parte superior y el levantamiento de la parte central), llave giratoria lateral (típico de carne y café, con una tira de metal en el lado de la lata da poder desenrollar con el abre-latas), llave giratoria superior (comunes en pescado, con una tira de metal en la parte superior de la lata) y tapa. De las 95 latas, 45 presentan una abertura de tipo “palanca”, 3 de tipo “llave giratoria lateral”, 21 presentan una abertura de tipología “llave giratoria superior”, 5 de tipología “tapa” y otras 21 no son identificables por falta de la parte superior o por otros motivos (Figura 2).

**Figura 2.** Histograma tipología de abertura de las latas encontradas en Cinglo Alt. Autor: Giulio Roberto Bartuli.



Sobre los marcajes presentes en las latas se ha obtenido que 74 de estas no tienen ningún tipo de marcaje reconocible a causa del desgaste, de la pérdida de la etiqueta o de partes donde se ponía la decoración. Las restantes 21 presentaban diferentes tipologías de marcajes. Estas se encuentran divididas en dos tipologías: inscripción y dibujo.

De las 21 latas, 16 presentan únicamente una inscripción como marcaje, además entre estas, 6 presentan en su base un espacio predispuesto para contener el abre-latas, cosa que nos permite también identificar la abertura. De las restantes latas que presentan marcaje, 5 presentan una inscripción junto con uno o más dibujos de diferente tipo.

Todos los marcajes se encuentran principalmente, a nivel espacial, en la tapa o en la base de las latas estudiadas, solo en algún caso se ha conservado en el cuerpo de la lata.

Dos latas, presentan en relieve la inscripción “British Tin Plate” en la base, esta inscripción era (y es) utilizada para indicar la procedencia de la lata. Teniendo en consideración que este marcaje es muy común, no ha sido posible identificar ninguna información específica sobre el contenido de estas latas.

Una lata presenta en relieve la inscripción “Ireland” en la base, esta se puede asociar con otra, la cual presenta la misma inscripción, solo que de forma más completa: “Packed In Ireland”, lo cual representa la procedencia de la lata. Por los caracteres utilizados ha sido posible identificar también el contenido y la hipotética empresa productora, en este caso “Roscrea”, pero se ha decidido de no incluirla como resultado, ya que este marcaje venía utilizado por diferentes empresas productoras de este alimento.

Una lata presenta en relieve la inscripción “\*Asil 7 \*IF” en una de las dos extremidades, se ha podido identificar la inscripción original: “Brasil 7 S.I.F.”. Esta es una lata de carne, producida y comercializada por una empresa de Brasil desaparecida y de la cual, desafortunadamente, no se ha podido encontrar mucha información. Simplemente, se ha podido identificar el número 7 que, en este caso, indicaba la fábrica de producción.

Cuatro latas presentan la inscripción “Packed In Spain” en relieve en la tapa, es un marcaje muy utilizado por varias tipologías de latas, así que lo único que ha podido determinar es la procedencia de esta lata. Otra lata se puede asociar con estas, ya que presenta la inscripción: “Importe d'Espagne – Packed In Spain” con el mismo formado de letra.

Una lata presenta en relieve la inscripción “Con toda su” en la tapa, esta parte de frase pertenece al eslogan de las latas de leche condensada de la empresa “El Niño”, cosa que se ha comprobado sucesivamente gracias a otras tres latas, en las cuales se puede ver la inscripción completa: “El Niño – con toda su crema” y el dibujo de un niño que sale de una lata, símbolo icónico de esta empresa española productora de leche condensada (Fuentes Palasí, 2009).

Una lata presenta decoraciones florales en el cuerpo y parte de la inscripción “La Gallega” en uno de los lados y en la base, que constituye el nombre de la empresa productora. Conjunto con esta se puede identificar la inscripción “Bonito en Escabeche”. Siempre en la base, está presente el dibujo de una mujer con los brazos abiertos desde los cuales penden dos trapos, en uno es dibujado el escudo heráldico de Galicia y en el otro un escudo heráldico no reconocible, pero muy similar al de Coruña, en la cabeza presenta puesto un plato con algún elemento alimenticio en el interior y atrás hojas y maderas.

En una lata se puede reconocer la empresa productora gracias a las inscripciones presentes en un lado “Bernardo Alfageme – Vigo” y en el otro “Sardinas en Aceite”, inscripciones que se repiten parcialmente en la tapa. Esta lata conserva también parte de un dibujo en la tapa, un triángulo con un lado negro.

Cuatro latas presentan en relieve la inscripción “Importe d'Espagne”, respecto a latas antes citadas con esta inscripción, no se han podido considerar como las mismas a causa de la diferencia de forma. Se ha decidido unir también a estas, otras dos latas, ya que, la primera tiene forma igual y parte de la inscripción “938” y la segunda tiene forma igual y la inscripción “Importe d'Espagne 1938”, este año representaría el año de producción o de caducidad del producto, el 1938, cosa que coincidiría con las fechas de ocupación de la zona por las tropas. Estas latas, además que las inscripciones mencionadas anteriormente, todas presentan un espacio para el abrelatas en la base, característica que, unida a la inscripción y a la fecha, las hace muy similares a las de la empresa “Massó Hermanos”, dato que no se ha tenido en cuenta por falta de evidencias.

Como ya hemos citado anteriormente, algunas de las latas se podían relacionar con las empresas productoras gracias al marcaje, concretamente, una lata pertenece a la empresa “Bernardo Alfageme”, cuatro latas pertenecen a la empresa “El Niño” y una lata pertenece a la empresa “La Gallega”, las restantes 89 latas no se han podido relacionar con la empresa productora.

Gracias a los datos obtenidos se ha podido identificar la procedencia de algunas latas. Precisamente, una lata se ha podido identificar que provenía de Brasil, 16 provenían de España (precisamente la lata 5 provienen desde Galicia y la una desde Vigo). Sobre las latas de “El Niño”, no se puede especificar con precisión desde donde provienen, ya que existían varias fábricas distribuidas por el territorio español. Sin embargo, teniendo en consideración el frente del que formaba parte el yacimiento, se puede hipotetizar que estas latas podrían ser producidas en la fábrica de Barcelona. Se ha identificado también

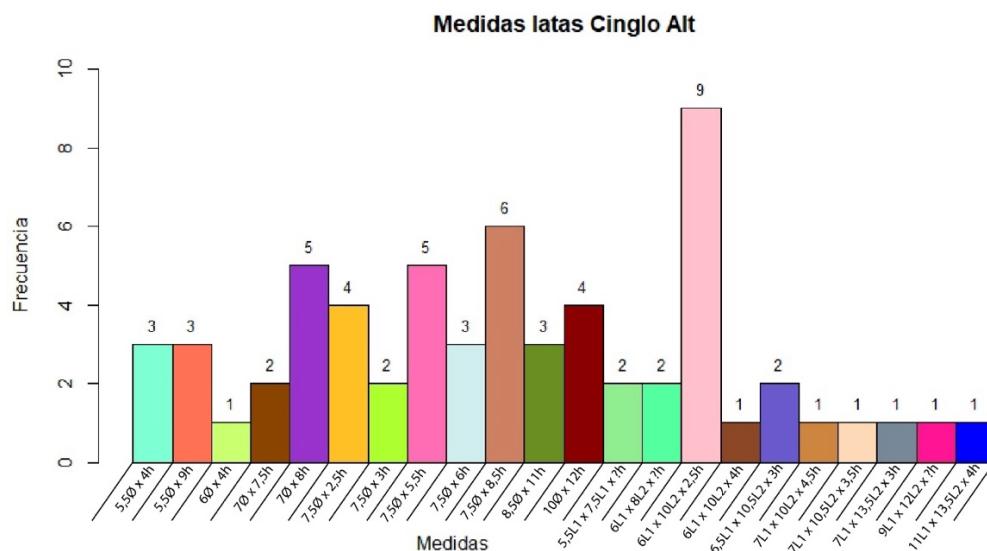
que dos latas provienen de Inglaterra y que otras dos provienen de Irlanda. De las restantes 74 latas, no se ha podido identificar la procedencia.

A nivel de tipología de alimentos, se han podido identificar en 22 latas, divididos en 5 tipologías de alimentos diferentes. Una lata contenía bonito en escabeche, la cual ha sido la única donde se ha podido efectuar una identificación precisa. Cuatro latas contenían atún. Esto se ha podido reconocer por comparación con materiales encontrados en otras excavaciones sobre la Guerra Civil y por comparación de tamaño con las actuales. Otras nueve latas contenían sardinas en aceite, reconocible porque esta tipología de latas era utilizada por la exportación de sardinas hacia el extranjero (Fuentes Palasí, 2009). Cuatro latas contenían carne, específicamente de vacuno, y por último, cuatro latas contenían leche condensada, porque estaban marcadas con la inscripción “El Niño”.

A nivel de exclusión de latas, se ha podido observar que tres de las latas no eran de tipología alimentaria, dos de estas eran latas para los suplementos de cargas y la otra, era de algún líquido no usado por alimentación humana. Además, otras 33 no eran utilizables debido a su nivel de conservación, dejando solo 62 latas para la comparación.

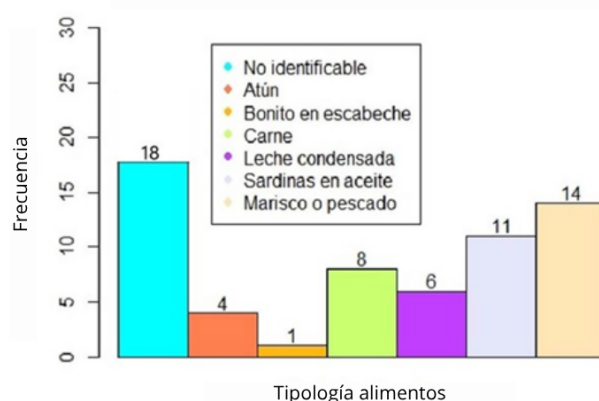
De las latas comparadas, se han obtenido un total de 22 tipologías a nivel dimensional (Figura 3).

**Figura 3.** Histograma de medidas de las latas encontradas en Cinglo Alt. Autor: Giulio Roberto Bartuli.



De las 62 latas tomadas en consideración, se ha podido concluir que 4 de ellas contenían atún. Una contenía bonito en escabeche, 8 contenían carne, principalmente de vacuno, 6 contenían leche condensada, 11 contenían sardinas y 14 contenían pescado o marisco, sin poder especificar la tipología, esto por la forma típica y la similitud de tamaño con latas de las cuales tenemos ya la certeza del contenido (Figura 4).

**Figura 4.** Histograma tipologías de alimentos reconocidos en las latas encontradas en Cinglo Alt. Autor: Giulio Roberto Bartuli.

**Tipología alimentos Cinglo Alt Post Análisis**

De las latas aptas para el estudio se ha podido reconocer el contenido del 70,96 %, mientras, entre las latas totales encontradas, se ha podido identificar el contenido del 46,32 %.

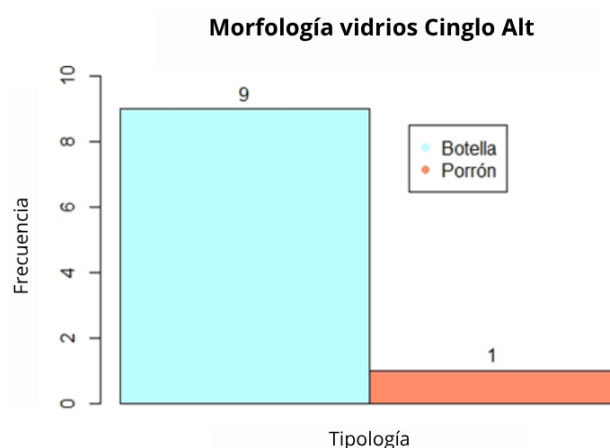
Se puede observar una gran diferencia respecto a los datos precedentes en los cuales, teniendo en consideración las 95 latas, se había podido reconocer solo el contenido del 23,91 %.

Esto demuestra que se ha podido reconocer el contenido de las latas el  $\pm 50$  % más que respecto al estudio sin aplicación de comparación morfológica.

## Resultados sobre el estudio de los vidrios

Por lo que concierne los vidrios encontrados, son presentes unos 10 restos, de los cuales 9 pertenecían a restos de botellas de diferentes formas y colores, mientras 1 pertenecía a los restos de la base de un porrón, un recipiente para beber vino, típico de Cataluña (Figura 5).

**Figura 5.** Histograma morfología de los vidrios encontrados en Cinglo Alt. Autor: Giulio Roberto Bartuli.



Sobre lo que es el marcaje, solo se ha podido identificar en dos de los restos. En los dos casos coincide la presencia de inscripción y restos de etiqueta. De esta última, sin

embargo, no se ha podido identificar nada, ya que simplemente se conservan los restos de la etiqueta, sin conservarse ninguna inscripción. Un vidrio presenta la inscripción “DIN 0.51 © M”. DIN se refiere a *Deutsches Institut für Normung*, un instituto de estandarización de objetos en Alemania, © indica la fábrica de procedencia. Otro vidrio presenta la inscripción “ES DOR 40 (V) · · ·” donde ES DOR se refiere a Estrella Dorada, una empresa de cerveza y 40 es el año de caducidad del producto (1940).

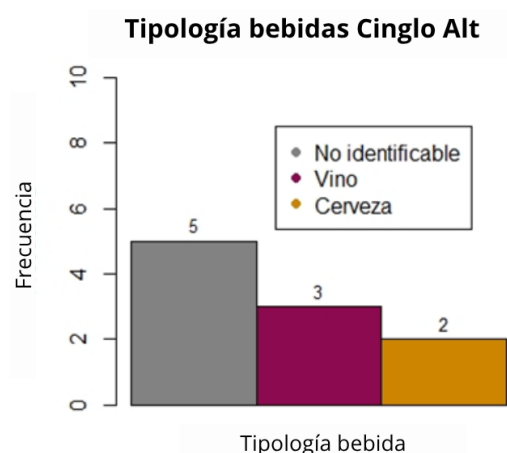
A nivel de empresa productora, uno de los vidrios, como ya se ha comentado, se ha identificado que la empresa es Estrella Damm (también llamada Estrella Dorada), una empresa Catalana de producción de cerveza, mientras en el caso del otro vidrio, se ha podido identificar la empresa productora del envase “Saint Gobain Oberland AG”, en Verrallia, Alemania, pero no la empresa productora del contenido de esta.

Por lo que concierne a la procedencia, un vidrio proviene de Alemania, mientras que los otros dos provienen de España, plausiblemente de la zona de Cataluña, para los otros 7 vidrios no se ha podido identificar la procedencia ni la empresa productora.

Finalmente, se ha podido identificar el contenido (Figura 6) de 5 sobre 10 vidrios, tres de ellos contenían vino. Esto se ha podido identificar gracias al hecho que se ha encontrado la base y que presenta una concavidad hacia el interior llamada “picada”, típica en este tipo de envase. Los otros dos vidrios contenían cerveza.

Los restantes 5 vidrios, por su color y el grueso, se puede hipotetizar que contenían alguna sustancia alcohólica, ya que era una de las bebidas más consumidas en los campos de batalla durante la Guerra Civil, esto, pero, no se puede demostrar por el estado de los restos.

**Figura 6.** Gráfico tipologías bebidas en los vidrios encontrados en el Cinglo Alt Autor: Bartuli Giulio Roberto.



## Discusión

Gracias a los resultados obtenidos se pueden realizar diferentes interpretaciones sobre la alimentación presente en el Cinglo Alt durante la Guerra Civil Española.

A pesar de la cantidad limitada de documentos históricos procedentes de diferentes archivos consultados, ya nombrados anteriormente, se ha podido extraer diferente información, que permite comprender de forma más completa la situación social relacionada con la posibilidad de encontrar recursos alimentarios para el bando republicano durante la Guerra Civil Española. Bajo este punto de vista, es necesario tener en consideración la dificultad en encontrar estos recursos durante el final de 1938 (Hernández Burgos, 2019), situación agravada en el bando republicano, por la continua pérdida de territorio y

por el aumento de precios que estaba afectando todas las tipologías de comida (Boletín Oficial del Estado N.º 478, 11/02/1938, pp. 5725; Boletín Oficial del Estado N.º 497, 02/03/1938, pp. 6050 y descrita en diferentes estudios (Cuenca, 2010)), cosa que se ve reflejada en la poca variedad.

Es importante comentar que se ha constatado la presencia de algunos objetos que no corresponden a la cronología de la Guerra Civil. Estos materiales, dado su desfase temporal, requieren un análisis diferenciado. Por ello, deben estudiarse por separado para evitar interferencias en la interpretación del conjunto principal.

De todas formas, en el estudio se han detectado principalmente latas que contenían pescado o marisco, así como varias de leche condensada y otras de carne precocinada. Resultan especialmente relevantes los datos relativos a las empresas productoras y a las diferentes procedencias documentadas, pues evidencian la existencia de redes comerciales amplias y diversificadas que abastecían también al bando republicano.

En este sentido, se han identificado latas procedentes tanto de la península ibérica, como las marcas “La Gallega”, “El Niño” o “Bernardo Alfageme”, todas ellas con producción española, como de lugares más distantes, entre ellos Inglaterra, Irlanda y Brasil, regiones que mantenían durante la Guerra Civil un activo comercio marítimo de importación y exportación con España (Saracreu Soler, 2009). Debe destacarse que las latas españolas encontradas contienen mayoritariamente productos marinos (pescado y marisco), mientras que las latas extranjeras corresponden mayoritariamente a carne precocinada. Esta diferencia refuerza la relevancia de la industria pesquera española, en particular la gallega (Doncel, 2021), y de empresas como “Bernardo Alfageme” y “Hermanos Massó” (Lamas, 2016), cuyo peso en el comercio nacional e internacional, incluido el abastecimiento a ambos bandos (Vilar, Lindoso-Tato, 2009), fue decisivo, especialmente en la exportación de sardinas hacia Francia y otros países (González Ruibal, 2008).

Un aspecto llamativo lo constituye la ausencia de latas identificables como pertenecientes a la empresa “Hermanos Massó” (Torres Carbajo, 2015). Aunque dicha ausencia pudiera sugerir que estos productos no circularon en este contexto, consideramos más probable que sí estuvieran presentes, pero que no hayan podido ser identificados debido a la falta de marcas legibles en varias de las latas recuperadas. Esta interpretación resulta verosímil dado que, en excavaciones comparables, los productos de esta empresa aparecen con notable frecuencia.

Por el contrario, la ausencia de latas de carne de origen español, como las producidas por el Matadero de Mérida (Conde, 2018), parece responder a una circunstancia distinta. En este caso, los datos sugieren que realmente no se consumieron o no llegaron a distribuirse en este contexto, a pesar de que esta industria estuvo activa durante la Guerra Civil, en contra de lo señalado por algunos investigadores (Hernández Burgos, 2019). A diferencia del caso de “Hermanos Massó”, aquí la ausencia puede considerarse real y asociada a patrones específicos de abastecimiento, y no a un problema de identificación.

Afortunadamente, para resolver dudas sobre presencias de alimentos o no, se pueden utilizar los estudios realizados por varios investigadores, para poder hipotetizar como era compuesta la alimentación en este sistema defensivo. En el libro *Volver a las trincheras* (González Ruibal, 2016), se proponen dos tipologías de raciones para los soldados, una normal y una de mochila, basándose en si están estacionados o en movimiento. En estas está presente: pan, leche condensada, carne, legumbres, verduras, alcohol y fruta o dulces, en diferentes cantidades y no conjuntamente. En el artículo “La alimentación del Ejército de Tierra en operaciones. La ración individual de combate” (Arcarazo García, 2014) se intenta hacer una reconstrucción de la alimentación de las tropas a lo largo de la historia, considerando que durante la Guerra Civil la ración podía ser formada por: guiso, legumbres, carne, pan, dulces o galletas y alcohol.

Como se puede observar, los dos investigadores ponen alimentos bastante similares en la reconstrucción de la dieta de los soldados, alimentos de los cuales en parte se han encontrado en varias excavaciones como en Guadalajara (González Ruibal, 2010) o en el frente de Madrid (Ximena Hessling, 2018), pero también en el caso de este estudio.

Se ha podido interpretar también, gracias a recetarios catalanes de la época (Doménech, 2011; Guardiola Y Ortiz, 1938), que la comida no venía consumida siempre directamente como se presentaba, sino que varias veces venían creadas verdaderas recetas para mejorar el sabor y la variedad entre la comida de los soldados. No se tienen pruebas a favor de esta posibilidad en el caso de Cinglo Alt, pero es una hipótesis que se puede efectuar igualmente gracias a la presencia de la estructura considerada como cocina (Ramos, 2019; Gallego-Vila, 2020, 2021, 2024).

Como se ha podido observar previamente, en todas las tipologías de raciones presentadas se nombra el alcohol bajo diferentes tipologías (vino, cerveza, ron, whisky, etc.), este es un factor de tener en cuenta, ya que, por cuanto el control sobre las entradas y salidas de este era muy rígido por parte de la parte franquista (Boletín Oficial del Estado N.º 27, 27/07/1938, pp. 397), era una presencia constante durante los pastos de los soldados, tan republicanos como franquistas, esto porque permitía de calentarse (González Ruibal, 2016) durante el invierno y dar más coraje a los soldados, los cuales tenían que soportar estrés y presión mental muy fuerte (Conde, 2017). En el caso de Cinglo Alt, la materialidad encontrada refleja totalmente este punto, con la presencia de vino y cerveza y restos que se puede hipotetizar pertenezcan a otras tipologías de alcohol a causa de la tipología de vidrios, muy similares a los encontrados en otras excavaciones que pertenecían a bebidas alcohólicas.

## Conclusiones

Se puede considerar que el estudio realizado ha permitido obtener una reconstrucción sólida de la alimentación documentada en el yacimiento. En este sentido, la aplicación de nuevas metodologías ha resultado especialmente eficaz, de modo que este trabajo puede entenderse como una prueba piloto que demuestra el potencial de este tipo de excavaciones para profundizar en las prácticas alimentarias de contextos contemporáneos.

Gracias a los resultados obtenidos, se ha podido demostrar la relevancia que tiene la aplicación de técnicas arqueológicas en el estudio de la época contemporánea, especialmente mediante sistemas comparativos que facilitan la interpretación del registro material. En este sentido, adquieren un papel fundamental tanto el análisis morfológico como el análisis morfométrico, cuyos aportes resultan esenciales para diferenciar tipologías, establecer procedencias y comprender con mayor precisión las dinámicas de consumo presentes en el yacimiento. A nivel de estudio de material también se ha podido mostrar la importancia de la comercialización de los productos, verificando la procedencia desde diferentes países de bebidas y alimentos.

En conclusión, se ha demostrado que la alimentación en el yacimiento de Cinglo Alt era bastante completa y variada, con presencia de comida enlatada como carne, pescado y leche condensada, alimentos útiles para su aporte calórico y energético. Además de la presencia de algún alimento cárnico y vegetal externo al enlatado como fruta, legumbres y carne de diferente tipología.

Las perspectivas de futuro para este tipo de estudios resultan prometedoras. Una continuidad en las intervenciones permitiría ampliar el corpus disponible y, con ello, afinar las interpretaciones relacionadas con las prácticas alimentarias. La incorporación, desde las fases iniciales de excavación, de estrategias orientadas a la recuperación sistemática de materiales susceptibles de análisis específicos abriría nuevas posibilidades para profundizar en esta línea de investigación.

## Bibliografía y fuentes

- Alegre Lorenz, D. (2018). Nuevos y viejos campos para el estudio de la guerra a lo largo del siglo XX: un motor de innovación historiográfica. *HISPANIA NOVA*, Revista de Historia Contemporánea, 16, 164-196. <https://doi.org/10.20318/hn.2018.4035>
- Arcaza García, L. A. (2014). La alimentación del Ejército de Tierra en operaciones. La ración individual de combate, *Sanidad Militar*, 70/4. <https://dx.doi.org/10.4321/S1887-85712014000400010>
- Boletín Oficial del Estado. (02/03/1938). .497, 6050. Biblioteca Virtual de Defensa.
- Boletín Oficial del Estado. (11/02/1938). 478, 5725. Biblioteca Virtual de Defensa.
- Boletín Oficial del Estado. (27/07/1938). 27, 397. Biblioteca Virtual de Defensa.
- Bonomo, M., Skarbut, F. y Bastourre, L. (2019). *Subsistencia y alimentación en arqueología: una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina*, La Plata, EDULP.
- Buchli, V., Lucas, G. (2001). *Archaeologies of the Contemporary past*, New York. Routledge.
- Castrillón Rodríguez, T. Guía técnica por sectores, AINIA.
- Conde, J. (2017). Alcohol y balas en las trincheras del frente extremeño de la Guerra Civil. *elDiario.es*. [URL: [https://www.eldiario.es/extremadura/sociedad/alcohol-trincheras-extremeno-guerra-civil\\_1\\_3244185.html](https://www.eldiario.es/extremadura/sociedad/alcohol-trincheras-extremeno-guerra-civil_1_3244185.html)] Acceso el 14 de junio 2024.
- Conde, J. (2018). Las lates en el frente de batalla de la Guerra Civil y el matadero de Mérida. *elDiario.es*. [URL: [https://www.eldiario.es/extremadura/sociedad/batalla-guerra-civil-matadero-merida\\_1\\_2902294.html](https://www.eldiario.es/extremadura/sociedad/batalla-guerra-civil-matadero-merida_1_2902294.html)] Acceso el 14 de junio 2024.
- Cuenca, S. (30/10/2010). Restos materiales de la Guerra Civil (1) Alimentación en el frente. La Guerra Civil en la localidad de Sarrión. [URL: <https://guerracivilensarrión.blogspot.com/2010/10/restos-materiales-de-la-guerra-civil-1.html>] Acceso el 10 de junio 2024.
- Díaz, E.; Ramos, J.; Gallego-Vila, L.; Peña, A.; Solé, Q.; Cepero, V.; Piñeiro, M. (2020) “La Línia P entre Toses (Ripollès) i Alp (Cerdanya). Arqueologia i Història de les estructures defensives de 1940 a 1957”, a *Postguerres / Aftermaths of War*, Secció d'Història Contemporània de la Universitat de Barcelona. 681-697.
- Díaz-Ramoneda, E.; Gallego-Vila, L.; Peña-Muñoz, A.; Ramos, J.; Solé, Q. (2022) “La Línia P. Estudi historicoarqueològic de les estructures defensives del Pirineu entre el 1940 i el 1957 a Alp (La Cerdanya)”, *Actes de la IV Jornada d'Arqueologia i Patrimoni de la Guerra Civil al Front de l'Ebre*, coordinades per Joan Martínez Tomàs i David Tormo Benavent, Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l'Ebre i Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya. 97-119.
- Doménech, I. (2011). *Cocina de recursos (deseo mi comida)*, Asturias. Ediciones Trea S. L.
- Doncel, C. (19/03/2021). Historia de la conserva (III): Las lates de pescado, el alimento de la Guerra Civil, Canthynnus.
- Fuertes Palasí, J. F.. (22/11/2009). Lata de Leche condensada “EL NIÑO. Trincheras de la Riera, Nules, LERMITAMON. [URL: <https://lermitamon.blogspot.com/2009/11/lata-de-leche-condensada-el-nino.html>] Acceso el 5 junio 2024.
- Galitó, P., Gimeno, M., Pita, R., Tarragona, J. (2017). *Les batalles del Segre i la Noguera Pallaresa: l'atac final contra Catalunya (abril-desembre del 1938)*. Lleida. Pagès Editors.
- Gallego Vila, L. (2020). *Informe Memoria arqueològica del projecte quadriennal de recerca (2018-2021) El Cinglo Alt: Arqueologia de la Guerra Civil al Front del Pallars (Gavet de la Conca de la Conca, Pallars Jussà)*. Barcelona. Universidad de Barcelona.
- Gallego Vila, L. (2021). *Informe Memoria arqueològica del projecte quadriennal de recerca (2018-2021) El Cinglo Alt: Arqueologia de la Guerra Civil al Front del Pallars (Gavet de la Conca de la Conca, Pallars Jussà)*. Barcelona. Universidad de Barcelona.
- Gallego-Vila, L.; Díaz-Ramoneda, E.; Rolando, N.; Ramos Ruiz, J.; Solé i Barjau, Q. (2024) “El Cinglo Alt: Els treballs d'arqueologia de la Guerra Civil al Front del Pallars (2019-2021)”, *Actes de la V Jornada d'Arqueologia i Patrimoni de la Guerra Civil al Front de l'Ebre*, coordinades per Joan Martínez Tomàs, Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.
- García Collado, M. I. (2011). Arqueología de la Alimentación en la Alta Edad Media: reflexiones desde las fuentes documentales, *Actas das IV Jornadas de Jovens em Investigação Arqueológica*, 2, 161- 166.

- Gimeno, M. (1986). *Revolució, guerra i repressió al Pallars (1936-1939)*. Barcelona. Publicacions Abadia de Montserrat.
- González Ruibal, A. (19/12/2008). Latas. Arqueología de la Guerra Civil Española.
- González Ruibal, A. (2008). Arqueología de la Guerra Civil Española. Madrid. Complutum 19(2). <https://revistas.ucm.es/index.php/CMPL/article/view/CMPL0808220011A>
- González Ruibal, A. (2010) Arqueología de la Guerra Civil Española en el frente de Guadalajara. Madrid. CSIC.
- González Ruibal, A. (2016). *Volver a las trincheras – Una arqueología de la Guerra Civil Española*. Madrid. Alianza Editorial.
- González Ruibal, A. (2018). *Arqueología – Una introducción al estudio de la materialidad del pasado*. Madrid. Alianza Editorial.
- Guardiola Y Ortiz, J. (1938). Platos de Guerra. S.E. Alicante.
- Guarner, V. (1980). *L'aixecament militar i la guerra civil a Catalunya (1936-1939)*. Barcelona. Publicacions Abadia de Montserrat.
- Hernández Burgos, C. (2019). La batalla del hambre: movilización militar, condiciones de vida y experiencias de miseria durante la Guerra Civil española (1936-1939). *Revista Universitaria de Historia Militar*. 8(16). 207-228. <https://doi.org/10.53351/ruhm.v8i16.537>
- Hurtado, V., Segura, A., Villaroya, J. (2010). *Atles de la Guerra Civil a Catalunya*. Barcelona. Edicions DAU.
- Lamas, J. (05/11/2016). Latas gallegas para la Guerra Civil. La Voz de Galicia. [URL: [https://www.la-vozdegalicia.es/noticia/somosmar/2016/11/05/latas-gallegas-guerra-ci-vil/0003\\_201611G5P36991.htm](https://www.la-vozdegalicia.es/noticia/somosmar/2016/11/05/latas-gallegas-guerra-ci-vil/0003_201611G5P36991.htm)] Acceso el 10 junio 2024.
- Ramos Ruiz, J. (2019). *Informe Memoria arqueològica del projecte quadriennal de recerca (2018-2021) El Cinglo Alt: Arqueologia de la Guerra Civil al Front del Pallars (Gavet de la Conca de la Conca, Pallars Jussà)*. Barcelona. Universidad de Barcelona.
- Ramos Ruiz, J. (2019). La arqueología de la Guerra Civil Española en Cataluña. *Revista del Seminario de Arqueología de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, ROMVLA*, 17, 133-154.
- Ramos, J.; Gallego-Vila, L.; Solé, Q. (2019), “Intervenció a les trinxeres de la Cota 287 (Corbera d'Ebre)” *Actes de la III Jornada d'Arqueologia i Patrimoni de la Guerra Civil al Front de l'Ebre*, coordinades per Joan Martínez Tomàs i David Tormo Benavent, Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l'Ebre i Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya. 43-58.
- Ramos, J.; Solé, Q.; Peña-Muñoz, A.; Tormo, D.; Gallego-Vila, L.; Díaz-Ramonedá, E. (2022) “Intervenció a les trinxeres dels Barrancs de Vilalba dels Arcs (Terra Alta, Tarragona)”, *Actes de la IV Jornada d'Arqueologia i Patrimoni de la Guerra Civil al Front de l'Ebre*, coordinades per Joan Martínez Tomàs i David Tormo Benavent, Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l'Ebre i Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya. 36-49.
- Saracreu Soler, J. M. (2009). Legislación y comercio exterior en la España republicana. 1936-1938. *Pasado y Memoria*, *Revista de Historia Contemporánea*, 8, 75-113. <https://doi.org/10.14198/pasado2009.8.04>
- Solé Barjau, Q. (2019). L'arqueologia en l'estudi de la Guerra Civil. *Actes de la III Jornada d'arqueologia i patrimoni de la Guerra Civil al Front de l'Ebre*, 7-16.
- Solé Barjau, Queral, and Òscar Jané Checa. 2014. *L'arqueologia Del Món Modern i Contemporani. Noves Perspectives*. Vol. 29. 78. Afers.
- Torres Carbajo, F. (10/07/2015). Massó Hermanos: la gran conservera de Cangas y Bueu. VIGOé. [URL: <https://www.vigoe.es/vigo/mas-vigo/la-gran-conservera-de-cangas-y-bueu/>] Acceso el 6 junio 2024.
- Vilar, M., Lindoso-Tato, E. (2009). El negocio de la Guerra Civil en Galicia, 1936-1939. *Revista de Historia Industrial*, 39. <https://raco.cat/index.php/HistoriaIndustrial/article/view/142801>
- Ximena Hessling, E. (2018). Una trinchera revela cómo fueron los últimos días en el frente de Madrid durante la Guerra Civil. ABC Cultura. [URL: [https://www.abc.es/cultura/abci-trinchera-revela-como-fueron-ultimos-dias-frente-madrid-durante-guerra-civil-201808091220\\_noticia.html](https://www.abc.es/cultura/abci-trinchera-revela-como-fueron-ultimos-dias-frente-madrid-durante-guerra-civil-201808091220_noticia.html)] Acceso el 11 junio 2024.

XVII División. (Noviembre 1938). La 71 Brigada tiene su huerta. 17 División. (Eds.) *Firmeza* 4, (7). Biblioteca Nacional de España.

XVII División. (Octubre 1938). Labor del Comisariado. 17 División. (Eds.) *Firmeza*, 4, (12-13). Biblioteca Nacional de España.

**Autoría:** El presente artículo ha sido conceptualizado y escrito por Giulio Roberto Bartuli, Laia Gallego Vila, Noelia Rolando, Eulàlia Díaz i Ramoneda, Jordi Ramos Ruiz y Queralt Solé Barjau. Los autores declaran estar de acuerdo con la versión impresa del manuscrito.

**Conflictos de interés:** Los autores declaran no tener ningún conflicto de interés

**Copyright:** © 2025 de los autores. Presentado para la publicación de acceso abierto bajo los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Attribution (CC BY, <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>).