

Verano 2014

nº 22

# Mi Jardín Vivo

**Aditivos en la alimentación**

**El viñedo de Olba**

**El olivo, el árbol que da zumo**

**En Olba también actuaron los maquis**

**La Kabriola**

**Olba, el Sol y el Mar**

**Custodia fluvial y campo de trabajo**

**Huerto escolar, teatro y arlequines**



**HUERTO  
ECOLÓGICO  
ESCOLAR  
DE  
OLBA**

# Editorial



Ya hemos empezado el verano y toca sacar un nuevo número de nuestro boletín. Afortunadamente parece que se va renovando la plantilla y son varios los nuevos escritores (al menos nuevos para Mijares Vivo) que se animan con sus aportaciones a la revista, algunos incluso con la “amenaza” de seguir haciéndolo.

Quizás por eso de que ya hay muchas novedades en el interior podemos permitirnos el lujo de repetir en esta editorial cosas ya dichas. Y es que solemos aprovechar que el número de agosto para volver a explicar el como y el porqué de la existencia de este panfleto.

Mijares Vivo es, ante todo, una asociación constituida en Olba hace ya unos años con unos objetivos muy ambiciosos que incluyen el desarrollo sostenible del valle y la conservación de todo nuestro patrimonio (natural, histórico, cultural y todo eso). Aunque inicialmente era una estructura desestructurada que convocaba actividades y reuniones abiertas a todos hace un tiempo decidimos aplicar lo que dicen nuestros estatutos en aspectos tan básicos como tener una relación de socios y establecer una cuota simbólica (ahora mismo 5 € anuales) como forma de saber quien está interesado en formar parte de la organización aunque no participe en algunas actividades y a quien deberíamos dar de baja (extremo al que nunca se ha llegado).

Como asociación realizamos diversas actuaciones, desde organizar campos de trabajo en verano hasta mantener un sendero botánico. Nos gustaría llegar a más pero somos conscientes de nuestras limitaciones, siempre dependiendo de la voluntad y disponibilidad de los propios socios según una política muy simple: quien propone una actuación se compromete a organizarla y se depende siempre del voluntariado ya que los ingresos por las cuotas son más bien cortitos.

Una de las actividades, probablemente la más conocida, es editar un boletín periódico (pretende ser trimestral) que lleva el mismo nombre que la asociación, que se vende al precio de dos euros el ejemplar suelto y diez la suscripción por cuatro números (ocho euros de coste más dos de gastos de envío). Pero debemos aclarar que ser socio de la asociación y ser suscriptor del boletín son dos cuestiones distintas y que, como nos movemos con márgenes tan mínimos no hay opción a descuentos: si alguien quiere ser socio y suscriptor a la vez la cantidad a pagar será  $10 + 5 = 15$  €

¡Que fácil! ¿no?



---

Suscripción: hablar con Vetí. 4 números por 10 €. Venta directa 2 €

Puedes colaborar con este boletín escribiendo tus impresiones y opiniones sobre el día a día en el Valle de Olba. También lo puedes hacer enviando fotos, ilustraciones, poemas...

Para colaborar con este boletín ponte en contacto con Francisco Javier Marín Marco [mijaresvivo@yahoo.es](mailto:mijaresvivo@yahoo.es)

José Jacinto Fandos T: 978 781 458; Nando T: 978 781 469 o Toni Marín [info@ecohabitar.org](mailto:info@ecohabitar.org) T:978 781 466.

Envianos los textos en un documento de Word u Open Office sin tabular, siempre firmado y con tu contacto. Si envias fotos mira que tengan buena resolución

puedes encontrar los boletines anteriores y más información de la asociación en [www.mijaresvivo.org](http://www.mijaresvivo.org)

## Sociedad de pescadores: captación de socios

Aunque casi nadie lo sabe en Olba existe una sociedad de pescadores (Las Fontachas, se llama) Su objetivo es presionar a la administración y colaborar con ella para recuperar la riqueza que en su momento tuvo nuestro río. Guste o no pescar, desde Mijares Vivo consideramos que un río lleno de vida es un objetivo digno de nuestro apoyo y por eso invitamos a todos a sumarse a esta iniciativa.

Es hora de pensar al revés y cambiar el "¿para que hacerme pescador si no hay pesca?" por el "voy a a hacerme pescador, precisamente para que haya peces"

Los que estén interesados (que deberíamos ser todos) pueden contactar con Miguel "el Maño" y Manolo "del Terrero" o dirigirse a alguno de los contactos de Mijares Vivo que figuran en esta revista.

## Contactos

*Las actividades y reuniones de los siguientes grupos se publicarán en la página de internet <http://compartiolba.blogspot.com>*

- **Grupo Local de Voluntarios de Protección Civil**

*Cada primer lunes de mes, a las 7 de la tarde, en la escuela de los Ramones, se hacen prácticas para quien venga, para aprender el funcionamiento de las motobombas.*

*(Contacto: Toni, T. 978 781 466)*

- **Asociación de Mujeres** *(Contacto: Rosa, T. 978 768 092)*

**Los siguientes proyectos en Olba ofrecen seminarios, talleres y otras actividades:**

- *Molino de Olba ([www.molinolba.com](http://www.molinolba.com), T. 978 781 458)*
- *La Loba (<http://amigasdelaLoba.blogspot.com>, T. 978 768 011)*
- *Academia Rural YoSé (T. 978 098 000)*
- *Instituto EcoHabitar ([www.ecohabitar.org](http://www.ecohabitar.org), T. 978 781 466)*

• *El programa del Local Social y otros eventos y actividades se conoce a través de un grupo de google llamado grupo plural ([contacto-grupoplural@googlegroups.com](mailto:contacto-grupoplural@googlegroups.com))*

## La rondalla Puiggraciós de la Garriga nos visita

La Rondalla Puiggraciós nos visitó. Su historia se inició en la escuela pública del pueblo de La Garriga (Barcelona), en 1976, impulsada por uno de sus maestros, José Antonio Escriche Catalán.

Él transmitía el amor por la música a sus alumnos, enseñándoles a tocar la bandurria, el laúd y la guitarra. Muchos de aquellos niños y niñas ahora ya son padres y madres, pero siguen tocando y haciendo música con el que un día fue su maestro y hoy es un gran amigo.

Esta Rondalla, actualmente con nuevas incorporaciones, la forman un grupo de compañeros, amigos, músicos, aficionados o profesionales, con ganas de hacer música, con sonido de fábula, de la mejor manera y con las mejores intenciones. Todo ello manteniendo viva la premisa de la amistad. ¡¡Menuda sorpresa tuvimos!! Todo el Valle del Mijares, por unas horas, se llenó de ilusión y alegría con sus canciones.



## Curso benéfico de defensa personal

Durante los meses de julio y agosto se van a convocar varios cursillos de una tarde de duración de defensa personal (Combat Hapkido) dirigidas a todo tipo de público. El precio del curso son 5 € que se destinarán a mejoras en el pueblo.

En los tablones de anuncios se irá anunciando las fechas y horarios.

El monitor será Juan José Borredá, cinturón negro 1º Dan Combat Hapkido  
Contacto Juanjo Borredá 626298292

## Incendio en los Giles

El pasado 10 de mayo, os enteraríais de que hubo un incendio en Los Giles.

Se movilizó el pueblo entero y numerosos medios aéreos y terrestres de la DGA.

Esfuerzos, gastos... y se pudo apagar porque el tiempo acompañó, una vez más por una presumible imprudencia, colilla, tubo de escape, ¡quién sabe! Unas pocas hectáreas pero podían haber sido 1000.

¿Qué pasa? ¿Es que venimos de otra galaxia? Nos están repitiendo, una y otra vez, que el 90 % de los incendios son por imprudencia, estamos viendo por TV sus consecuencias, ¿qué más hay que hacer o decir para que pongamos atención?

Provocar un incendio por descuido o a posta es un desprecio a la vida y debería estar penado como crimen.

¿Por qué valorar menos la vida de miles de árboles y animales que la vida humana? ¿Es que no están vivos?

Un profesor de botánica de la Universidad de Bolonia pronunció las siguientes palabras:

“Las plantas sienten”. Quizá no os lo podáis creer, pero una lagartija o una oveja ¿creéis que no sienten cuando se achicharran?

Recordemos de nuevo, y resulta ya cansino:

- 1) No se puede quemar rastrojos.
- 2) No se puede hacer barbacoas sino en recintos cerrados por los cuatro costados con rejilla antichispas arriba y abajo.
- 3) ¡Cuidado con las cenizas mal apagadas!
- 4) ¡Cuidado con los tubos de escape en los lindes de las pistas y carreteras!
- 5) No utilizar pistas forestales en esta época si no es imprescindible.
- 6) ¡Extremo cuidado con motosierras, desbrozadoras, radiales,...
- 7) Los cohetes son enormemente peligrosos en esta época (cohetes, niños, cerillas,...)

¡SENTIDO COMÚN, POR FAVOR! y si alguien se pasa de la raya, con educación se le llama la atención.

Grupo de Protección Civil de Olba

## Documentales recomendables

Por Nando

De vez en cuando, entre las miasmas televisivas a las que estamos encadenados, surge un destello fulgurante, un rayo de luz que se abre paso entre las capas queratinosas de nuestro abotargado cerebro, impactando en una de esas escasas zonas vírgenes, vivas y sensibles. Ese rayo nos ilumina, nos sana, nos cura, nos incorpora a la vida y nos impulsa, a pesar de todo, a seguir defendiendo la belleza, el amor y la vida. Esto me ocurrió, y desearía que lo experimentarais vosotros-as, con los siguientes documentos filmados que os presento a continuación:

**1) HOME. HISTORIA DE UN VIAJE** del fotógrafo Yann Arthus Bertrand.

Yves y su esposa, recién casados, se trasladan a un país centroafricano a estudiar el comportamiento de los leones, se ganan la vida mostrando la vida salvaje a los turistas desde un globo.

La lentitud, el silencio, la perspectiva, le hacen cambiar el cuaderno de campo por la cámara.

Las imágenes están extraídas de miles de horas de filmación alrededor de la Tierra.

NO OS LO PERDÁIS.

[www.youtube.com/watch?v=21dK\\_agns5w](http://www.youtube.com/watch?v=21dK_agns5w)

**2) 1.914-1.918 “EL RUIDO Y LA FURIA”.**

Historia narrada por un soldado francés que vivió la cruda realidad de la 1ª Guerra Mundial, con filmaciones de la época...

IMPRESIONANTE Y ENORMEMENTE ALECCIONADORA

[www.youtube.com/watch?v=814jBg6VcGg](http://www.youtube.com/watch?v=814jBg6VcGg)

Podéis ver los dos documentos en Youtube.

## MERCADILLO DOMINGUERO

ACUDE A PARTICIPAR CADA 2º DOMINGO\* Y DIVERTIRTE O TRAE TUS COSAS Y MONTA TU PARADA (no hace falta avisar)  
Una vez más, en Olba, surgen propuestas para una vida que avanza con todas y todos.

Envíanos tus impresiones, tus ideas, sugerencias de cómo crees que podemos mejorar la calidad de vida en el valle.

# El olivo, el árbol que da zumo

Por Elvira Galindo

Tengo delante las imágenes de nuestros olivos, una estampa que se repite cada vez que regreso al valle y que permanece en mi memoria cuando estoy lejos. Siempre he sentido la atracción que ejercen sobre mi persona; son jóvenes y fuertes. ¡Por favor, resistid estas sequías!



El olivo no pierde las hojas en otoño, las conserva y sólo las cambia cada dos o tres años.

En primavera comienza su ciclo con la aparición de las primeras flores. Estos brotes, llamados “rapas” o “garrones” darán paso a las olivas.

En condiciones normales, por cada cien flores se hacen de una a cinco olivas.

Las primeras olivas son verdes, pero a medida que llega el frío, van madurando y se oscurecen.

El punto de maduración llega entre noviembre y enero. Las olivas están a punto para ser recogidas.

Las nuestras las recogemos antes de Navidad. Recuerdo nuestra última cosecha: 423 kilos

¿Qué tendrán esos kilos de olivas que tanta alegría nos dieron?

Color, sabor, textura, olor, movimiento,... ilusión.

El motor de arranque siempre son los sueños de José Antonio y el pie en el freno lo tengo yo, lo reconozco. En este caso los dos somos unos enamorados del olivo que nos parece la clase de árbol mejor del mundo.

Nuestra aventura oleícola comenzó hace unos años cuando plantamos unos 200 olivos en nuestros Yermos, cerca del barrio de Los Giles, todos de la variedad arbequina. Esta clase produce una oliva más redondeada que

alargada, de maduración temprana, de un color verde-violeta reluciente que soporta bajas temperaturas y produce un aceite finísimo.

Siempre recogemos las aceitunas, a mano, peinando los árboles, y en su punto óptimo de maduración. Las colocamos en cajas para que viajen aireadas y las llevamos antes de 24 horas a la almazara para que se haga la molturación y la aceituna no se caliente ya que si, así fuera, el aceite no sería aceite de oliva virgen extra.

Tengamos en cuenta que este aceite es el zumo de la oliva, el de más calidad y el más natural. Sale de la prensada sin añadir ni quitar nada, y su grado de acidez no es mayor de un grado.

Los griegos creían que el aceite era un don de los dioses. Los romanos lo extendieron por todo el Imperio. Los árabes mejoraron los métodos de obtención. De norte a sur del Mediterráneo, el aceite es un nexo que une paisaje y cultura.

Cuenta la tradición que en tiempos de nuestros abuelos la compra-venta de los campos de olivos tenía que hacerse en el mismo campo. Así, el dueño antiguo podría presentar al nuevo amo los olivos y que éstos se familiarizasen con él. Si esto no se hacía, era probable que los árboles se negasen a servir al nuevo propietario, tratándolo como a un desconocido.

Por último recordad:

“Aceite y vino, bálsamo divino”.

# Aditivos en la alimentación

Por Maria Niubó

Cuando estudié nutrición nos enseñaban la composición de los alimentos, qué nutrientes tiene un alimento, como proteínas, hidratos de carbono, grasas, minerales, vitaminas, fibra, y sólo una pequeña parte la dedicábamos a los aditivos que pueden llevar los alimentos.

¿Miramos los ingredientes de los productos que compramos?

Ahora mismo, en la situación en que nos encontramos **los aditivos y sustancias tóxicas** son una parte muy importante en la composición de los alimentos.

Cuando vamos al supermercado cogemos cualquier producto envasado podemos empezar a leer (mejor con lupa) los ingredientes. En casi todos hay un montón de aditivos que nos los presentan en forma de E más un número.

Entre estos, están el aspartamo (E951), el glutamato monosódico (E621), el anhídrido sulfuroso (E220), y muchos más. Todos ellos han estado objeto de estudios para ver sus efectos en animales y personas después. Y de todos ellos hay resultados que nos dicen que nos perjudican. Y existen organismos que, se supone, nos protegen porque hacen evaluaciones toxicológicas de los aditivos. Pero, ¿cada cuándo y bajo qué intereses?

Un ejemplo, la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) en 2008 prohibió el colorante rojo 2G (E128) por ser potencialmente cancerígeno. Y hacía 30 años que había realizado su última evaluación toxicológica. Y además, tarda unos 2 años en evaluar a todos los aditivos.

Se pueden consultar diferentes libros o estudios sobre los aditivos y en todos se expo-



nen un montón de sustancias tóxicas, ya sean cancerígenas o que producen diferentes trastornos o enfermedades.

Y yo, me pregunto: ¿no tendría que ser suficiente con un solo estudio que nos indicara que una sustancia puede producir una enfermedad, para sacarla del mercado o, incluso, no haberla introducido en él?

Porque mientras, ¿qué pasa con las personas que van ingiriendo estas sustancias? Y sobretodo, ¿qué pasa con nuestros hijos?, que serán la generación con más sustancias tóxicas en su cuerpo.

Me encontré con un documental francés de Jean-Paul Jaud, que seguramente no llegará a todo el público. Que se titula: «nuestro hijos nos acuasarán» dónde trata que nuestros niños serán la primera generación que vivirá menos que sus padres al haber estado expuestos durante su infancia a una gran cantidad de productos tóxicos, sobre todo a partir de la alimentación.

En este documental se dan datos de estudios, donde se han encontrado hasta 300 componentes químicos en el cordón umbilical de niños recién nacidos. Esto significa que los niños ya nacen con tóxicos en la sangre, lo cual quiere decir que muchos de los productos que utilizamos y comemos son disruptores endocrinos.

¿Porqué no se prohíben estas sustancias?

Tal como explica Josep Pàmies en su libro «La dolça revolució», que estuvo hablando con Andrés Gavilán (presidente de la Asociación de Fabricantes de Aditivos y Complementos Alimentarios de España). Este señor le dijo,

de forma privada, que las empresas del sector están organizadas para producir aditivos sintéticos y cambiarlas sería muy caro. Y además, le confirmó que los aditivos sintéticos podrían sustituirse perfectamente por aditivos naturales con todas las garantías. Pero eso solo lo impide la voluntad política y empresarial.

En definitiva, como siempre, los intereses y los euros son los que priman por delante de la **salud**.

Ante todo el panorama alimentario, y pensando en las secciones infantiles de los hospitales que están llenas de niños con todo tipo de cánceres y demás enfermedades. Un gran porcentaje de ellas causadas por los componentes tóxicos de la alimentación.

¿Qué podemos hacer nosotros?

Puede que nos consideremos «hormiguitas» delante de los «goliats» de la industria. Pero como ellas que son muy trabajadoras y constantes, podemos empezar a ser más selectivos con nuestra alimentación.

Cuando vamos a comprar podemos mirar los ingredientes de los productos y eliminar de nuestra cesta los que tengan aditivos. Podemos aumentar nuestro consumo de alimentos ecológicos, la OMS denuncia que 3 millones de agricultores mueren al año por culpa de los

agroquímicos, y ellos solo los echan a las plantas.

Cocinar nosotros mismos nuestros platos de cada día, olvidarnos de los productos preparados. Disminuir el consumo de carne, dado que el 55% de la producción de vegetales está destinada a la alimentación animal... Hablar con nuestros hijos, informándoles de qué alimentos son más sanos, que la escuela sea crítica con estas sustancias tóxicas. En Olba, tenemos suerte con Delfi.

Todo para llegar a una **alimentación consciente** que evitaría que nos enfermáramos y que nuestra tierra estuviera más sana.

No he querido profundizar en cada uno de los muchos aditivos tóxicos que hay, sólo quiero invitaros a que os informéis, investiguéis y así poder elegir con conocimiento vuestra alimentación.

Y sin más, continuamos otro día con **más alimentación sana**.

#### Bibliografía:

– Peligro. Los aditivos alimentarios.

De Corinne Gouget.

Ediciones Obelisco.

– Una dulce revolución.

De Josep Pàmies. Stevia Editors.

-[www.elblogalternativo.com/2008/11/19/nuestros-hijos-nos-acusaran-documental-frances-sobre-la-infancia-expuesta-a-toxicos/](http://www.elblogalternativo.com/2008/11/19/nuestros-hijos-nos-acusaran-documental-frances-sobre-la-infancia-expuesta-a-toxicos/)



# El viñedo de Olba

Por Juanvi Alcañiz

La tradición vitivinícola del valle de Olba es un reflejo de la historia del cultivo de la vid en España. El viñedo ha formado parte del paisaje de todos los pueblos mientras la vida y la agricultura se ha mantenido en los mismos. Es consecuencia de la despoblación de las zonas rurales la extinción del desarrollo agrícola de los pueblos, particularmente en provincias como Teruel.

El factor fundamental de extinción del viñedo de la zona, además de la despoblación y el abandono sufrido a mitades

del siglo XX, fue la filoxera. La filoxera es una plaga que arrasó la superficie vitícola europea a partir del año 1870 y se extendió hasta aproximadamente el año 1915. Podemos estimar la entrada de la filoxera en el sureste de Teruel alrededor del año 1900, pudiendo ser irradiada a partir del foco del Valle del Ebro o más probablemente del foco de Requena. Una vez superada esta etapa, las plantaciones se llevaron a cabo con fines de abastecimiento del pueblo ya que nunca se ha encontrado evidencias de una actividad comercial vitivinícola importante en esta zona.

Durante los años de actividad del pueblo, la vid venía ocupando muchas de las laderas montañosas cercanas a Olba. El agricultor conducía el aprovechamiento del suelo situando los cultivos hortícolas





(de mayor dependencia hídrica) en las zonas de vega cercanas al río, ocupando los cultivos leñosos aquellas partes con menor disponibilidad de agua. Entre estos cultivos semileñosos es la vid una de las plantas con mayor resistencia a la sequía. Además debido a las necesidades térmicas y de horas luz de la planta los viñedos eran situados en las laderas con orientación sur, ya que bajo estas condiciones recibían una mayor insolación, muy importante ante la alta influencia de clima continental que tenemos en la comarca Gudar-Javalambre. La elaboración de vino era por tanto habitual como un ingrediente más de la alimentación de las familias.

Otro de los puntos importantes para definir el viñedo del valle ha sido encontrar las variedades de vid que se implantaron. La mayoría de las parcelas que hemos encontrado en la comarca están abandonadas, por tanto es muy difícil su caracterización. Entre las pocas activas localizamos plantas de cierta edad de la variedad tinta Garnacha y de la variedad blanca Pedro Ximenez y Macabeo.

El motivo del trabajo con estas variedades es lógico, la sabiduría del agricultor nace de la observación y la experimentación. Como imaginareis hace 80 años ningún campesino agitaba copas en busca de aromas más frutales o florales, se buscaban producciones altas y buenas adaptaciones a las condiciones edafoclimáticas existentes. Estas variedades poseen sistemas de raíces con un geotropismo particular que permite enraizamientos profundos para alcanzar zonas de reserva de agua o humedad, por tanto más resistentes a condiciones de sequía, además son de brotación tardía, evitando de esta manera las heladas primaverales.

Son variedades adaptadas, de hecho el origen del cultivar Garnacha está situado en Aragón. Esta variedad es la quinta más plantada en el mundo, extendiéndose a lo

largo del valle del Ebro, abarcando Rioja, Navarra, Aragón y Cataluña. Además se localiza también en el sureste francés en zonas tan cotizadas como Châteauneuf-du-Pape, Languedoc o el Valle del Ródano. El resto de superficie plantada de Garnacha en el mundo es insignificante.

Actualmente las condiciones de calentamiento global está haciendo insostenible plantaciones de viñedo en zonas donde han sido habituales, sobre todo a niveles del mar en zonas del sur y el mediterráneo. Por las condiciones de clima, altitud, naturaleza y origen del suelo es nuestro paisaje un gran "terroir" para el desarrollo sostenible de un viñedo vivo, organizado y armónico, siempre y cuando se elija con rigor la zona donde se debe establecer las plantaciones y las variedades adecuadas.



Uva tinta Garnacha, una variedad antigua todavía existente en el valle.

# En Olba también actuaron los maquis

Por Roque Moya

Todos los que hemos leído un poco la historia de España sabemos de donde procedían los maquis, pues no eran personas extrañas ni mucho menos.

Eran unos españoles que estuvieron luchando en la zona republicana durante la guerra civil y cuando ya terminó la guerra eran enemigos de Franco por luchar en la zona que les tocó, por desgracia para ellos. La palabra “maqui” viene de Francia y se refiere a la palabra guerrillero.

Estos hombres, cuando perdieron la guerra ya les cayó la sentencia de muerte y ellos lo sabían de sobra, pero no tenían otra opción que la de tirarse al monte para defender la supervivencia. Si se entregaban a Franco los fusilaban en el acto sin juicio previo, a pesar que les decía que les perdonaba la vida si tenían las manos limpias de sangre, pero todo era mentira: mentían entonces y mienten ahora. Y, si se quedaban en Francia, los cogían los alemanes y los fusilaban en los campos de concentración, para ellos también eran enemigos.

Entonces, el gobierno francés, que tenía muchos problemas en su país con la segunda guerra mundial, también les molestaban y decidieron, con el visto bueno del partido comunista representado por Santiago Carrillo en la clandestinidad, armarlos con las mismas armas que entregaron al gobierno al llegar a Francia y mandarlos a España por los Pirineos para que lucharan por la libertad contra



la dictadura de Franco y poco a poco se fue llenando de guerrilleros el suelo español y ellos vivían de lo que les daban en las masías diseminadas por los montes. Estaban ocupadas todas ellas por familias de masoveros a los que llamaban lo medieros porque trabajaban a medias con los propietarios. Criaban cereales, vacas, ovejas, cabras, cerdos conejos y gallinas.

En el pueblo de Rubielos, la familia de los Iguales –los Capotes- que son los dueños de todos los palacios de Rubielos, tenían 99 masías en los términos de Rubielos, Mora y Noguera. No llegaban a cien porque si pasaban de esta cifra el estado le ponía un impuesto fuerte. Pero este sistema fue el final de todas estas masías porque el gobierno se dio cuenta de que, si de las masías vivían los maquis la solución era terminar con todas ellas. Pues los masoveros estuvieron dos años dando de comer a los maquis y a la guardia civil. Llegaban los guardias y les decían que les mataran un cordero o un cabrito para comer. Llegaban luego los maquis y les exigían lo mismo y todos se iban sin pagar. Los maquis, si tenían dinero pagaban pero la guardia civil, con más morro, no pagaban nunca porque decían que ellos eran los salvadores de la patria y que ya pagaría el gobierno. Entonces el

gobierno se inventó la brigadilla, que no era otra cosa que unos guardias civiles disfrazados de maquis, con ropa vieja, el fusil atado con una cuerda y la cara sin afeitar para hacer ver a los masoveros que eran maquis de verdad. Y empezaban a sacarles palabras y a maldecir a la guardia civil y cuando ya comprobaban que eran confidentes y amigos de los maquis los sacaban a todos a la calle y los mataban con una metralleta.

Los maquis, cuando comprobaban que alguien de una masía había ido a dar el chivatazo para que los cogieran en el escondite también pasaban de noche por la masía y los mataban a todos. Esto pasó en algunas masías y las víctimas eran siempre los masoveros así que poco se fueron quedando abandonadas porque por la noche les hacían ir al pueblo a dormir a varios kilómetros de distancia.

El resultado fue que les amargaron la vida y no tuvieron mas remedio que abandonarlas una detrás de otra, a medida que los maquis iban cayendo. Hoy día algunas de ellas las han recuperado para colonias de los colegio y otras como parador o restaurante de turismo rural, pero la mayoría de ellas han desaparecido para siempre.

En Olba actuaron los maquis un par de veces. La primera fue allá por el año 1946. Yo estaba guardando unas ovejas en el puente de los Moyas y se presentaron allí cuatro jóvenes muy bien vestidos. Uno con una cazadora de cuero y los otros tres llevaban unas gabardinas sobrepuestas. Me saludaron muy educadamente y me preguntaron si el pueblo era Olba y si estaba tranquilo a lo que yo les dije que si. Ellos siguieron su marcha. Sería sobre la una del mediodía y al cabo de unos quince minutos decidí ir a casa a cerrar las ovejas para comer y otros quince minutos mas tarde llegó mi madre del pueblo con una canasta de pan que entonces no había panadería y cada familia se amasaba el pan para quince días en el horno del ayuntamiento. Llegó a casa toda asustada y dijo que acababan de robar al recaudador de la contribución, pues entonces ve-

nía un par de veces al año al ayuntamiento a cobrar a los vecinos. Yo, cuando lo dijo, ya pensé quienes habían sido pues me mosqueó un poco que debajo de las gabardinas ocultaban algo que serían las metralletas pero yo no pensé que venían a dar el golpe a Olba. Llegaron allí, les encañonaron a todos y les explicaron que se estuvieran quietecitos, que no venían a matar a nadie. Llenaron unas bolsas con el dinero y salieron disparados, no sin antes advertirles que nadie saliera de allí hasta pasada media hora, cosa que no sé si respetarían o no. Ellos se fueron en dirección hacia lo Ibáñez Bajos y los Lucas y antes de llegar a los Lucas se subieron por el monte, por un camino hacia el barrio de las Clochas. Alguien los vio desde el Bayo. Según segundas noticias se escondieron en una masía de Cortes de Arenoso y la guardia civil se enfrentó con ellos una semana después pero no recuperó el dinero y ellos creo que también escaparon.

Y la segunda vez que entraron en Olba fue un año mas tarde. Esta vez venían quince o dieciséis hombres, todos armados y lo primero que hicieron fue poner un guarda armado una metralleta en cada salida del pueblo. El resto se ve que ya llevaban una lista con las casas que tenían que pasar a pedir dinero. Fueron a seis o siete casas, rapiñaron el dinero que pudieron, requisaron un par de caballerías y se fueron al secretario para pedirle que abriera el ayuntamiento. Entraron y se llevaron la máquina de escribir y cuartillas en blanco. Tiraron la foto de Franco al suelo y la pisotearon. De allí se fueron al estanco, en la calle Mayor y cargaron en los mulos todo el tabaco del mes, en unas cajas, varias latas de conservas, embutido y tal vez algún jamón. Cargaron los mulos con todo lo que pudieron y se fueron por la carretera en dirección a la Venta del Aire y, cuando llegaron al puente de la Rambla descargaron las caballería y metieron el género en unas cuevas que había allí cerca, en el río Mijares, que ya las tenían localizadas de antemano. Las

caballerías las abandonaron allí, junto a la carretera y esto le sirvió a la guardia civil para seguirles la pista. Al día siguiente se enfrentaron con ellos a tiros, morteros y bombas de mano. Estuvieron un día y una noche enteros pegando disparos y, de madrugada, cuando la luna ya se fue, aprovecharon la oscuridad para escapar. Solo dejaron a uno pegando tiros mientras los otros huían. Entonces la guardia civil mando a dos guardias para que fuesen a buscarlos y el maqui disparó una bomba de mano y mató un guardia y dejó malherido al otro, y, en el mismo momento, los guardias dispararon una ráfaga y mataron al maqui y allí terminó el combate. Los dueños recuperaron las caballerías.

Debo explicar que el tío Celestino, que tenía una tienda de retales en la planta baja de la casa de Virtudes en la plaza, cuando se enteró de que los maquis andaban pidiendo dinero se escapó por una puerta trasera y se fue en dirección hacia el molino y cuando se encontró con un maqui que le echó el alto, como el hombre estaba sordo, siguió corriendo, entonces el maqui le hizo un disparo pero en aquel momento subía del molino el padre de Poldo con una mula y se mezcló con todo este lío y la bala le pasó por debajo de la caballería y le rozó en el costado con una pequeña herida y esto le salvó la vida. Estuvo toda la noche escondido en un cárcavo, y cuando se hizo de día subió a su casa. Para entonces ya se había llenado de guardias civiles el pueblo. Pusieron un cuartel en el ayuntamiento y otro cuartel en una casa que hay junto a la central de los Pertegaces y fueron cazando poco a poco a los maquis hasta que terminaron con todos ellos. Estos cuarteles funcionaron un año aproximadamente.

Sobre el arco del río Rubielos

Quería explicar algo referente al arco del río Rubielos. No voy a explicar la historia porque ya se ha explicado en otras ocasiones. Solamente quería decir que en el número anterior de Mijares Vivo explicaba José Navarro que su abuela pasaba

con las ovejas por encima del arco. Pues esto si que se puede dar por cierto porque mi madre, que murió con 104 años era vecina de la Tosca y me explicó varias veces que se juntaba con una amiga que se llamaba Andrea y se iban a guardar juntas las ovejas y cuando llegaban al arco levantaban un tablillo que había a la entrada y dejaba la acequia sin agua (pero mojada y resbaladiza), enfilaban las ovejas y pasaban al otro lado en fila india ovejas y pastoras. En una o dos ocasiones cayó una oveja al fondo con el consiguiente disgusto, sobre todo cuando tenían que comunicar a la familia que pasaran a recoger la oveja muerta para despellejarla y aprovechar la carne. Había que echarle valor, porque podía haber sido una de ellas. También recibían la bronca del encargado de la acequia pues los regantes reclamaban el agua para regar.

Esta señora, Andrea, fue la última familia que ocupó la casa del solar donde Fernando Catalán ha construido una casa. Tenía cinco hijos: Juan Manuel, Domingo, Pablo, Teresa y Antonio. Teresa es la última que venía a Olba y murió hace un año. Tiene el piso en el frontón debajo de Poldo. Todos los demás tienen descendientes que vienen en verano y se llaman de apodo "los zorros"



# La Kabriola

Colectivo Organizador Kabriolero

Y llegó la primera Kabriola, esa pequeña y gran acrobacia convertida en encuentro. Una jornada de convivencia, aprendizaje y disfrute, el pequeño Festival de la Olba tropical.

El primer fin de semana de julio se celebró esta primera Kabriola, un encuentro que viene a celebrar lo colectivo, lo auténtico y lo sano de este microclima social y tan especial con el que se convive en el Valle de Olba.

Comenzó la jornada en un frontón decorado para la ocasión, con talleres de circo, percusión africana y construcción de domos. Continuó la programación en la escuela que, durante todo el día, fue espacio para talleres, charlas y actividades variadas sobre salud, educación y emociones. La plaza del pueblo se convirtió en escenario donde se disfrutó de actuaciones teatrales y poesía. Incluso al río llegó La Kabriola, donde se pudo disfrutar de un taller de pintura corporal seguido de un baño colectivo. Y continuó la jornada con cuentos, cantautores, más música en directo... y un wateke tropical para completar la fiesta. Todo esto regado con una barra respetuosa y de calidad y aliñado por la comida bio y vegana que se ha estado cocinando durante todo el día.

Una jornada con más de 20 actividades programadas, en la que las asistentes podían elegir entre los diferentes espacios y propuestas, entre movimiento o reflexión, entre expresión o aprendizaje, entre debate o relajación con artistas y talleristas entregados de corazón a esta primera Kabriola. Gran afluencia de personas, grandes y pequeñas, ha acudido a la llamada del cuerno, atraídos por el amor a la pi-



rueta, a disfrutar de Olba y de este pequeño festival.

Un proyecto autogestionado, cooperativo, vecinal e interbarrial, sin lucro alguno, dónde muchas personas que habitamos en el valle, tejiendo y rescatando lazos de colectividad, hemos puesto el alma para que salga adelante, dónde se tuvo en cuenta la salud, el respeto y la calidad; una experiencia de trabajo colectivo, horizontal y apoyado por otras asambleas y colectivos del Valle de Olba.

Desde la asamblea queremos compartir nuestro entusiasmo e informar de que seguiremos reflexionando sobre esta experiencia, para crecer y mejorar y descubrir lo que nos puede deparar la siguiente Kabriola 2015. Por el momento aquellas personas que estén interesadas en formar parte del colectivo quedan invitadas a las próximas asambleas que se realizarán a partir de septiembre de este año. Las convocatorias de asamblea, así como el estado de las cuentas y más información en: [www.lakabriola.wordpress.com](http://www.lakabriola.wordpress.com)

**SALUD Y KABRIOLA!**

# Olba, el Sol y el Mar

Por Ricardo García Mataix

Hoy hablaremos de 3 temas de rabiosa actualidad: Olba y la salida del Sol, el Mar y los eclipses de Sol.

Nuestro término municipal se encuentra a unos 40° 8' grados de latitud Norte. El punto más al Sur está cerca del pico del Águila y el más al Norte está situado detrás del Lituelo. Hay poco más de medio grado de diferencia entre uno y otro. De Este a Oeste tampoco nos extendemos más, a unos 0° 38' de longitud Oeste. Tenemos definitivamente un término municipal muy pequeño.

Todo el mundo sabe que la latitud influye en el clima del lugar, pero lo que es menos conocido es que de la latitud depende el lugar por el que sale y se pone el Sol en el horizonte.

En efecto, el Sol solo sale (casi) exactamente por el Este 2 días al año, en los 2 equinoccios. Los meses de otoño e invierno, el Sol sale por el Sudeste y los de primavera y verano por el Nordeste. El día que más hacia el Sur sale (y se pone) es en el solsticio de invierno, y el que más hacia el Norte en el de verano. Esto ya lo hemos explicado en otras ocasiones y es bien conocido.

Suponiendo que pudiéramos ver el horizonte, es decir, sin montañas que nos lo ocultaran, la distancia entre estos 2 puntos extremos es considerable. Las distancias en el horizonte se miden en grados. Desde el punto del horizonte que nos da el Sur hasta el que nos da el Norte hay 180 grados.

Alguien que conozco me dijo una vez que desde su casa aquí en Olba el Sol se veía salir todo el año por el mismo sitio. Bueno, esto simplemente no es cierto ¿Cuál es la distancia angular entre el orto –la salida del Sol– en el solsticio de invierno y el de verano? Aquí es donde entra la latitud. Esta distancia es mayor cuanto mayor sea la latitud. La fórmula para calcularla se obtiene mediante trigonometría

esférica, que es la trigonometría sobre triángulos trazados sobre la superficie de una esfera, y no la voy a poner para evitarme agresiones físicas. Para no dilatar más la expectación, diré ya que a nuestra latitud esa distancia es de unos 63 grados.

Es una agradable experiencia subir al Morrón, trazar un ángulo aproximado de 63 grados centrado en el Este con los brazos e imaginar la salida del Sol en los 2 solsticios.

Corre la leyenda de que desde el Morrón, en los días muy despejados se puede ver el mar. Es más, llegué a oír que es el único punto de Aragón desde donde esto es posible.

El punto más cercano del litoral mediterráneo al pico del Morrón se encuentra a poco más de 54 kilómetros en línea recta. Debe de ser un punto en la costa muy cerca del puerto de Burriana. Para mirar en la dirección correcta, hemos de mirar desde el Morrón en dirección Sudeste, hacia la Puebla de Arenoso.

Si no hubiera obstáculos que lo ocultaran, a esa distancia el mar debería ser perfectamente visible, pero reconozco que yo nunca lo he conseguido y eso que lo he intentado varias veces, la última de ellas con prismáticos. Los viejos del lugar se han reído de mí varias veces por mi torpeza visual, insistiendo en que ellos lo han visto 'más de quinientas veces'. Tal es mi frustración que he subido 2 veces en globo aquí en Olba con la esperanza de poder verlo, pero en las 2 veces ha coincidido que las condiciones de visibilidad eran bastante malas. La experiencia es indescriptible en cualquier caso.

No sé por qué tengo la ilusión de poder ver simultáneamente nuestro valle y el mar. Es una conexión completamente estrambótica, pero que me tiene algo obsesionado.

Cuando me disponía a calcular la posibilidad de la existencia de una línea recta que una sin obstáculos el Morrón con algún punto de la costa, caí en la cuenta de que Google Earth (un programa que os recomiendo encarecidamente) ya tiene una opción que permite hacer

este tipo de estudios. Después de muchas probaturas parece que la leyenda podría ser posible, pero curiosamente la certeza sigue sin ser absoluta. Por lo que a mí respecta, el tema aún no está completamente zanjado, aunque creo que en condiciones óptimas de visibilidad es probable que se pueda llegar a ver en una pequeña franja un poco al Este del pantano. Seguiremos investigando.

Otro de mis temas favoritos relacionados con el Sol es el de los eclipses totales. Había leído que vivir un eclipse total de Sol es un fenómeno que hay que vivir una vez en la vida. La interposición de la Luna entre la Tierra y el Sol es un momento tan extraordinario que moviliza el lado místico hasta de los más implacables y fríos racionalistas. Por esa razón el 11 de agosto de 1999 viajé hasta Hungría para ver uno de ellos. Ese día amaneció completamente encapotado, pero en una especie de milagro, en el último momento las nubes desaparecieron como el telón de un teatro y nos dejaron ver el espectáculo. La experiencia no desmereció las expectativas y eso que la duración de la totalidad de este eclipse era más bien mediocre. Es como si de repente alguien apagara la luz.

¿Cómo sería esa experiencia vista desde el Morrón? ¿Cuándo fue la última vez que se vio un eclipse total de Sol desde Olba? ¿Cuándo será la próxima vez?

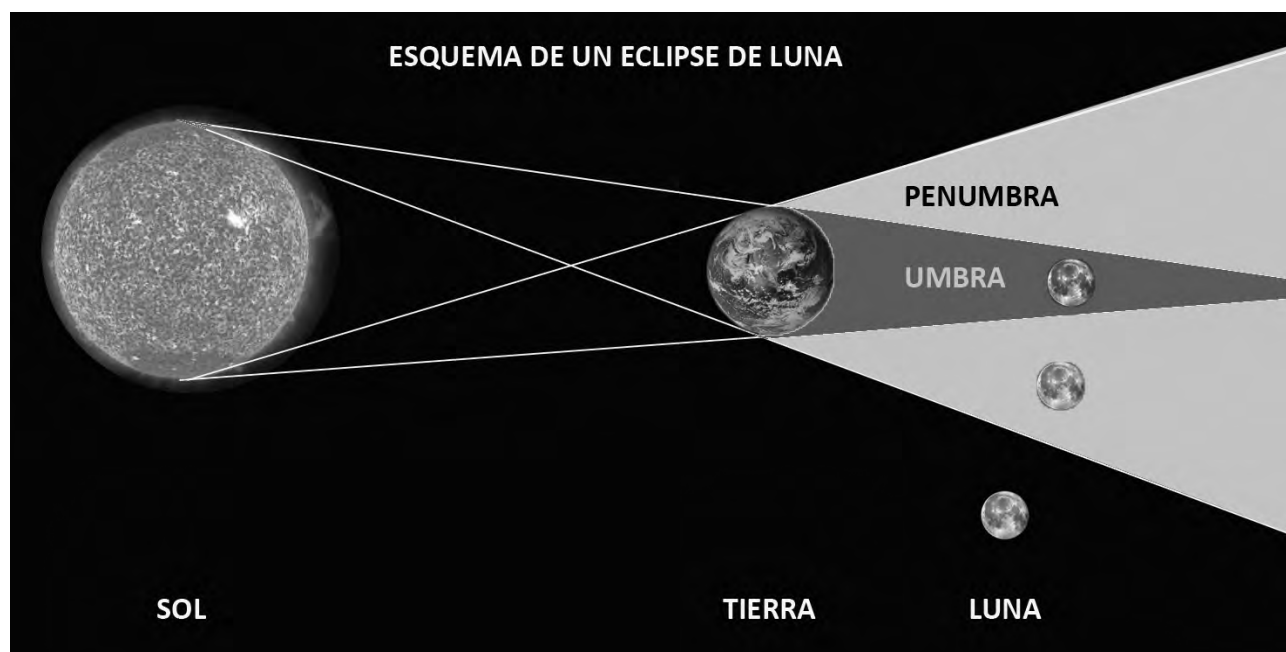
Casi todos los años suele haber algún eclips-

se de Sol visible desde algún punto de la Tierra. Sin embargo, el intervalo medio para ver uno de ellos desde un punto concreto del planeta es de más de 100 años. Por lo que he podido ver el último visible desde Olba fue el 30 de agosto de 1905, así que ya no queda ningún habitante vivo que lo recuerde. Preguntando a los viejos del lugar, nadie recuerda siquiera haber oído hablar de él. Sin embargo, tenemos buenas noticias: el próximo eclipse total de Sol visible desde Olba será el 12 de agosto de 2026. Esto es muy, muy pronto por lo que podemos sentirnos afortunados. De hecho el siguiente eclipse total visible desde nuestro valle será ya en el año 2180, a lo mejor las tataranietas de mis sobrinas podrán verlo.

El de 2026 no será un gran eclipse, en el sentido de que la duración de la totalidad será muy corta (menos de 2 minutos), pero es una gran noticia en cualquier caso.

El eclipse será poco antes de la puesta de Sol, por lo que será recomendable verlo desde algún punto en el que el Sol aún sea visible a esas horas. Habrá que coger sitio en el Lituelo, pues éste será uno de los mejores lugares para verlo bien.

Como curiosidad diré que el próximo gran eclipse, de más de 6 minutos de duración de totalidad en Olba será el 27 de abril de 2693. La Luna, la Tierra y el Sol viajan hacia ese increíble encuentro completamente indiferentes a los tiempos de los humanos.



# 1<sup>er</sup> Mercagota y el 1<sup>er</sup> Encuentro biorreegional de Cooperativas Integrales Aragón - Valencia

Por Ecored Milaguas

El sábado por la mañana se realizó en el frontón de Olba el primer MERCAGOTA, un mercado de Inter-cambio y moneda social (la gota) como los que se realizan periódicamente por las comarcas y redes vecinas sin euros de por medio, en las que muchas participamos y donde intercambiamos lo que nos sobra y lo que nos falta.

Es la primera vez que se realiza este tipo de mercado en nuestra zona y fue todo un éxito. Desde Milaguas, según nuestros principios, apostamos por lo local y las personas que aquí vivimos, ofreciendo la bebida (cerveza artesana ecológica, limonada, vino, limonadas, café, etc.), la comida (cocineras Sonriu, mermeladas, pan, dulces, empanadillas, verduras, etc.), el alojamiento (molino, multiservicios, la manduca, la loba, la randa y alguno más), la artesanía (cerámica, textiles, etc) y la música (manu y Gerardo y Santi) por gente del lugar en gotas. El resto de gente que vino de todo el levante (desde Tarragona a Alicante) y Zaragoza complementó la oferta con todo tipo de

cosas como conservas, cuadros al óleo, masajes in situ en camilla, reparación de móviles, café Zapatista, fruta y verdura, etc., etc.

Por la tarde nos trasladamos a la Rasclosa para realizar una tertulia sobre moneda social, redes de intercambio y los sistemas utilizados para su gestión (CES, integralCES, libretas, etc.) muy amena y constructiva por el intercambio de experiencias, conocimientos e iniciativas, con participación de la Xarxa Eco de Tarragona, diferentes redes enmarcadas en la "XXIV" (Xarxa de Xarxes de Intercanvi de Valencia), la Eco Xarxa Castelló, Ecored Mijares Palencia, Ecoxarxa Marina Alta Alicante, diversos núcleos locales de CIAR y CIV Atornallom (Cooperativa Integral Aragonesa y Cooperativa Integral Valenciana), así como de personas de la comarca, donde pudimos refrescarnos, disfrutar y compartir el maravilloso paraje que tenemos.

Después volvimos al frontón para cenar y disfrutar del concierto antes de descansar.

El domingo tuvo lugar el I ENCUENTRO BIORREEGIONAL DE COOPERATIVAS INTEGRALES ARAGÓN – VALENCIA, donde realizamos un taller para ayudar a conocernos y enredarnos mejor, en lo personal, como movimientos alternativos,



iniciativas que llevamos a cabo, experiencias, etc. con un tema elegido (semanas antes durante su preparación entre los diversos núcleos participante vía Internet) sobre soberanía alimentaria, de donde se sacó el inicio de lo que serán las bases comunes en los criterios de las centrales de abastecimiento de las cooperativas integrales más próximas ,y surgió un grupo de personas para hacer de enlaces y coordinar futuras rutas autogestionadas de distribución de productos propios, para dar salida al excedente y también cubrir las necesidades no satisfechas de cada territorio.

Ya por la tarde tuvo lugar una asamblea de la CIV, a la que pertenece Milaguas como Núcleo Local Autogestionado, en la que se debatieron asuntos internos de la propia cooperativa en su arduo caminar hacia nuestros sueños.

Según se iba yendo la gente todo el mundo nos felicitó por el grato fin de semana que habían pasado a la vez que nos fueron ayudando a recoger, etc. A ellas, como a todas las locales que han participado y ayudado a que esto tuviera lugar, MIL GRACIAS y hasta la próxima.

La próxima asamblea de la EcoRed Milaguas tendrá lugar el 23 de septiembre, que será de reflexión para iniciar la siguiente etapa. Como decía Siniestro Total:

“¿Quiénes somos?, ¿De dónde venimos? ¿A dónde vamos? ¿Estamos solos en la galaxia o acompañados?”

También se decidirá qué producto descapitalizamos. Con los euros de la oficina de cambio del Merca-Gota compraremos un producto que aún no producimos en moneda social y lo pondremos a disposición de la Ecored, en Gotas.

Así que, quedáis todxs invitadxs a participar.

Puedes seguirnos en <http://ecoredmilaguasesteruel.wordpress.com/> o enviándonos un correo a [ecoredmilaguasesteruel@gmail.com](mailto:ecoredmilaguasesteruel@gmail.com).

## ¿Jipy o rural?

Por Marisa Perucho

Tienes dudas?, ¿ya no sabes qué es lo que eres?, si no sabes cómo definirte, este sencillo cuestionario te puede ayudar.

### ERES JIPY SI...

- Dices "el valle" en vez de: Olba o: el pueblo.
- Sueles combinar más de tres colores en tu vestimenta.
- Los nombres de tus hijos no están en el santoral católico (ni se les espera).
- Conoces más de 15 nombres de infusiones diversas y, por lo menos, seis tipos de leche vegetal.
- Si comes carne, piensas que no deberías hacerlo.
- Trabajar, trabajas. A veces por dinero, otras por el planeta, otras por un amigo, o a cambio de unas gotas... es complicado.
- Las ferias y festivales alternativos no tienen secretos para ti (pero no sabes dónde está "El escalón").
- No te piensas las cosas: las valoras.
- En algún momento de tu vida has estado en:
  - una granja-escuela.
  - un colectivo alternativo.
  - la casa okupada de Valencia (aunque sea de visita) o
  - un colectivo de barrio.
- Vas a cenar a la piscina de Fuentes.

### ERES RURAL SI:

- Cuando te hablan de alguien, preguntas: "ese, ¿de quién es?". O sea, preguntas por su familia.
- Si eres hombre, usas la "barba semanal": de sábado a sábado. Tu mujer, que se aguante.
- Comes carne, claro, y bien buena que está.
- Dominas los localismos: cequia, morflorito... y, por supuesto, los motes y su origen.
- Trabajas y cobras una nómina.
- Los bares y pubs de Rubielos y de Mora no tienen secretos para ti.
- Cuando te alteras y quieres decir "NO" vehementemente, lo dices en aragonés: "¡¡¡SI, los cojones!!!".
- Si eres chica, en algún momento de tu vida has trabajado en Adidas de Mora de Rubielos (o lo has intentado).
- Vas a cenar a la piscina de Fuentes.

Pon un punto al lado de cada frase en la que te sientas reflejado/a, luego sumas las puntuaciones y, de forma sencilla y divertida, puedes saber a que colectivo perteneces.

# Custodia fluvial y campo de trabajo

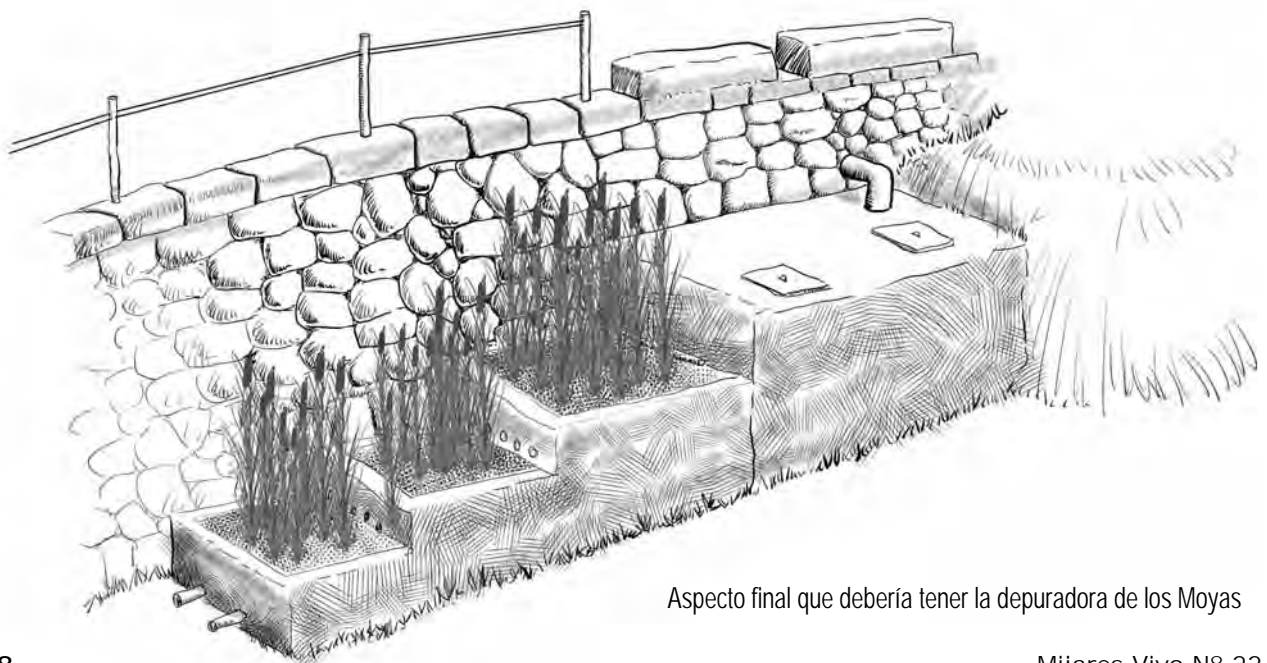
Por Fº Javier Marín

Un año más se está llevando a cabo un campo de trabajo internacional en Olba, organizado por Mijares Vivo. Este es un artículo francamente arriesgado porque hoy dice lo que se piensa hacer pero, en el momento vea la luz los lectores ya podrán comparar con lo que se ha hecho.

Pero, empecemos por el principio: ¿Qué es eso de “custodia del territorio”? En estos tiempos en que triunfan conceptos de “participación ciudadana”, “horizontalidad” y similares se impone aplicarlo al conservacionismo. El modelo clásico que casi todos tenemos asumido es el “vertical” en el que la administración impone “desde arriba” alguna forma de protección para una especie o un territorio concreto y los ciudadanos sufren con más o menos resignación unas restricciones. La novedad de la custodia es que propone que sean los propietarios

de terrenos quienes, voluntariamente, deciden poner en práctica unas normas consensuadas con una “entidad de custodia”, que normalmente es una ONG pero puede ser cualquier otra entidad (un ayuntamiento, asociación de vecinos...). Aunque no es imprescindible si es recomendable que la administración pública participe de alguna forma y así viene recogido en la nueva ley de espacios naturales protegidos.

Dentro de esta fórmula hay una variante que llamamos custodia fluvial. La principal diferencia es que el propietario de los terrenos en estos casos es siempre la administración (las confederaciones hidrográficas) por lo que lo que realmente estamos haciendo es abrir a la participación ciudadana la gestión de unos espacios públicos. Lógicamente no se trata de que la C. Hidrográfica del Júcar renuncie a todas sus competencias (y sus obligaciones) si no de tener en cuenta a la entidad de custodia a la hora de realizar intervenciones. Opcionalmente se pueden adherir



Aspecto final que debería tener la depuradora de los Moyas

a estos acuerdos propietarios particulares de fincas colindantes.

La fundación Limne es una entidad con sede en Valencia constituida hace pocos años básicamente por personas vinculadas a la Universidad en todas las ramas que pueden tener cierto vínculo (biólogos, ingenieros, geógrafos...) y cuya finalidad es la gestión sostenible de las cuencas dependientes de la Confederación del Júcar. Es esta Fundación la que actúa como entidad de custodia con la participación de Mijares Vivo a través de un acuerdo recientemente firmado (para ser exactos lleva fecha de 26 de junio)

En la página web de nuestra asociación ([www.mijaresvivo.org](http://www.mijaresvivo.org)) hay una explicación mas exhaustiva pero entre los temas que entrarían en las competencias estaría la fauna piscícola, los regadíos, los caminos que discurren junto al cauce, los vertidos, el patrimonio asociado (molinos, azudes...) y un largo etc... Un proyecto muy ambicioso que el tiempo dirá en que se queda.

Y en este marco se engloban las actuaciones que se pretende llevar a cabo con los voluntarios que han venido de medio mundo para trabajar a cambio de un plato de lentejas. A sabiendas de que no habrá tiempo material en los 15 días (del 13 al 26 de julio, incluido un día para ir llegando y tomar contacto y el de despedida) se ha establecido una lista de actuaciones que incluyen una segunda fase de depuración (a la salida de la fosa séptica de los Moyas) mediante un filtro verde, limpieza de diversos tramos de acequia, "lavado de cara" al interior del molino, reconstrucción de pasarelas arrastradas por la reciente riada y...ya veremos hasta donde llegamos.

Aunque repito que este aviso llega tarde porque este número de Mijares Vivo saldrá cuando el campo de trabajo haya terminado, se agradecerá cualquier voluntario que se sume a estos trabajos que se hacen por el bien común. Una voluntaria del año pasado me preguntó "si hemos venido de tan lejos a hacer cosas para el pueblo ¿Cómo es que nadie del pueblo se arrima a echar una mano?" Ahí queda la pregunta. Este campo ha terminado pero habrá mas ocasiones de colaborar si hay gente dispuesta a hacerlo.

# Sobre el consumo de agua

Por T. Marín

El ser humano utiliza el agua para diversas actividades: obtención de agua potable, procesos industriales, generación de energía eléctrica, actividad minera, agricultura y ganadería. Según datos de la UNESCO, en su Informe de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo de los Recursos Hídricos en el Mundo: Agua para todos Agua para la vida<sup>1</sup>, la distribución mundial del uso del agua es la siguiente:

Agricultura	70%
Industria	22%
Uso doméstico	8%

Para tener una idea de la cantidad de litros de agua necesarios para obtener ciertos productos, podemos ejemplificar con:

Producto	Litros de agua necesarios
1 kg. de carne de vacuno	15.000 litros
1 kg. de carne de pollo	6.000 litros
1 kg. de cereales	1.500 litros
1 kg. de cítricos	1000 litros
1 kg. de legumbres y tubérculos	1000 litros

El consumo medio de agua de los hogares se sitúa en 142 litros por habitante y día, un 1,4% menos que en 2010<sup>2</sup>.

El coste unitario del agua aumenta un 2,0% y se sitúa en 1,54 euros por metro cúbico.

Una ducha sin ahorrador gasta 25 litros por minuto.

Una buena gestión del agua pasa por un uso consciente y una gestión responsable de las aguas que vertemos desde nuestro hogar. Olba no posee sistemas de depuración que garanticen un vertido de las aguas residuales al río con garantías. Todos los productos orgánicos e inorgánicos que generamos en casa y que mezclamos on el agua del hogar acaban en el río Mijares.

1.- <http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001295/129556s.pdf>  
2.- Datos INE en 2011

# Huerto escolar, teatro y arlequines

Por las niñas y los niños de Olba

Desde la escuela queremos despedir a nuestros compañeros: Saad, Aya, Souhaib, Ibtissam e Intissar, a ellos y a sus hermanos y hermanas mayores y menores.

Después de pasar varios años con nosotros, nos han ayudados con su presencia a conocer otras culturas, creencias y formas de vida. Con ellos hemos jugado y nos hemos divertido disfrutando de su compañía y ahora los vamos a echar mucho de menos. Las calles del pueblo se han quedado muy vacías, se han marchado todos de golpe y han dejado un gran silencio.

Nosotros los vamos a recordar todos los días porque nos han dejado su bullicio y por todas las cosas que hemos vivido juntos hasta el último día del curso, en nuestra representación teatral que este año se ha titulado: "Los arlequines del huerto de Olba".

Esta vez el título ha sido muy largo y la obra también, porque, como somos 22 niñas y niños y todos queremos salir y decir algo, pues hay que ingeniárselas para hacer un guión a medida.

El por qué del título os lo voy a explicar enseguida.

Los que vivís en Olba seguro que ya sabéis que tenemos un huerto escolar ecológico del que estamos muy orgullosos y con el que disfrutamos y aprendemos de todo, aunque os parezca raro hasta proporciones matemáticas.

Este año nos enteramos de que había un concurso de huertos escolares ecológicos y nos animamos a participar en él, pero, para ello, teníamos que difundir lo que hacemos habitualmente en nuestro huerto, así que de-



cidimos hacer un corto. Lo grabamos todo nosotras, nos gustó mucho la experiencia y hemos aprendido un montón de este tema de fotografía, luz, planos, etc.

Por otra parte, este curso habíamos trabajado a Picasso como representante de la generación del 14, ya que se celebraba el centenario de dicha generación. Picasso, como todos sabéis y entre muchas otras cosas, pintó muchos arlequines. Así que en carnaval nos disfrazamos de arlequines y en la obra de fin de curso nos empeñamos en unir estos dos temas inventándonos una historia de arlequines que trabajan en el huerto escolar de Olba y que convencen hasta a Picasso de que se vive mejor en él que en el mismo París.

Tenemos mucha suerte porque para hacer todo esto no solo hemos contado con la ayuda de nuestras madres y padres, sino también de otras personas del pueblo que, aunque no tienen hijas ni hijos en la escuela, nos han echado una manita cuando se lo hemos pedido.

Y ya solo queda deciros que el corto que grabamos lo podéis ver en youtube poniendo: "Pequeños grandes agricultores" y si queréis saber más cosas de todo lo que hemos hecho en el huerto a lo largo del curso podéis entrar en la página: <http://huertoescolarecologicopolba.blogspot.com>

Esperamos que os guste y que os lo paséis muy bien este verano.

# Dulces raíces

Por Daniel Escriche

Una de las excursiones obligadas desde Los Giles es la subida a Los Asensios en busca de regaliz, regalesia o palodul; que cada cual la nombre como quiera.

Lo primero que necesitamos es una azada poco pesada y de hoja estrecha, para no cargar excesivo peso en la ascensión y luego poder manejarla mejor. Cuando mi abuela Adoración me dio la llave del cuarto de las azadas creí oír la voz de mi abuelo Pedro José que me decía: “Coge ésta, la del palo largo”. No dudé ni un segundo y agarré la herramienta.

Atravesamos el barrio por la calle paralela a la acequia, dejando atrás las casas de Salvador, el camino de la Peñuela, la Hoya, la casa blanca de la Maña, la casa del Dina, para llegar hasta las casas de los Maños y las de La Cortada. Tras éstas, enfilamos la pista forestal a mano izquierda, para iniciar la ascensión. Si la subida a Los Asensios fuera un puerto del Tour de Francia, Alberto Contador y Perico Delgado sin duda advertirían de que la rampa con mayor porcentaje es la primera. Cuando éramos niños a veces se te quitaban las ganas de caminar en esta primera cuesta.

Pero mi padre siempre encontraba alguna manera de distraernos, así que esa era la cuesta de las tizas de colores, que no son otra cosa que piedras arenosas con las que escribir en las rocas del suelo. Un vez acumulamos hasta diecisiete colores diferentes. Ante las quejas de mis hijos al subir la rampa, les animé a recolectar algunas de esas tizas de colores, pero no encontramos más de cinco o seis diferentes. Al llegar al final de la cuesta, mi mente recordó otra de las consignas previas a cada excursión a Los Asensios: “No levantéis piedras. Debajo de cada una puede haber un alacrán.” Esas advertencias nunca tuvieron tanto efecto como aquella vez que vimos a Primitivo, el sobrino de Valentín, retorcerse de dolor, con el brazo hinchado,

por una picada de alacrán. Creo que no volví a levantar una piedra en años.

Al llegar al alto, antes había un camino llano, arenoso, pero hoy todo el trayecto se puede hacer por una pista forestal, que le quita encanto, pero acorta los tiempos de subida. Si con ocho años me dicen que un día se puede subir en coche a Los Asensios, no me lo creo. Lo que no ha cambiado es el olor a pino y tomillo, los cardos borriqueros, los charcos donde se revuelcan los jabalíes y el suelo lleno de piñas.

Entonces el camino volvía a empinarse y comenzaba un eterno curqueo por un estrecho y empedrado sendero junto a la cantera, que estaba desprotegido de árboles. Pero este tramo se ha sustituido por tres curvas y una recta de la pista forestal, hasta llegar al final del recorrido. Éste conserva su naturaleza, más plana y sombreada, y sigue nutrido de enormes rocas que han ido cayendo a lo largo de los años. Alguna de ellas invadía partes del antiguo trazado.

Tras una última curva a la izquierda encontramos las ruinas de unos antiguos pajares y refugios para el ganado: Los Asensios. Desde aquí sale el camino para el Portillo, en donde podríamos encontrar espinos y espliego, las mejores vistas del Valle del Mijares y unas rocas características del lugar, con unos agujeros resultantes de la erosión del viento y que se han ido recolectando con fines ornamentales. Pero esa ya es otra excursión.

Entramos en el recinto y encontramos los arbustos de regaliz. Hay muchísimos menos de los que recordaba, pero suficientes como para abastecer a todos los osados que vengan hasta aquí, al menos en un siglo. Caminamos entre las matas y vuelvo a sentir el aliento de mi abuelo y de mi padre, que me indican el mejor lugar para cavar. “Nunca empieces junto a una mata. Busca un grupo de cinco o seis en redonda y comienza a cavar en medio”. Y así lo hice, ante la mirada de mi mujer y mis hijos, que presenciaron la suerte de encontrar precisamente aquello que habíamos venido a buscar: las largas y dulces raíces.

# Las acequias de Olba

Por Marisa Perucho

A mí me ha pasado: 20 años viendo, usando, limpiando, disfrutando, presumiendo y quejándome de las acequias y resulta que no conozco bien sus nombres, dónde empiezan, por dónde pasa cada una y hasta dónde llegan.

¿Será posible?, pues sí. Y, como estoy segura que no soy la única, escribo este artículo para informar al personal. Que parece mentira, oyes.

En la actualidad, nos quedan cuatro acequias en funcionamiento, a saber:

## 1. Diablo.

En la actualidad, desde un derrumbe de la cantera por la que discurría, se coge del Canal de Iberdrola, cruza la carretera en las Ventas y la vuelve a cruzar en la curva que está más abajo (la que era muy cerrada y arreglaron hace pocos años). Pasa por los Giles pegada a muchas casas y desaparece de golpe.

## 2. Aceicuca y Arco.

¡Nacen juntas un poco antes de las Fontachas, pasan por unas cavas bastante espectaculares (y difíciles de limpiar...) cruzan la carretera por el puente del Cantal (se puede ver al lado de la carretera, rodeada de cañas) y, un poco antes de llegar a los Villanuevas, hay un partidor que la divide en dos:

**2.1. Arco**, la altera, rodea los Villanuevas y los Pertegaces casi pegada a las casas, por lo que se aprovecha para poner abundantes lavaderos. Después de los Pertegaces desaparece en un chorro que cae en la otra acequia.

Antes continuaba y cruzaba el río Rubielos por el arco, hoy derrumbado, que le da su nombre y en Olba se metía por la cava de las casas de enfrente del frontón. Por ello, en Olba esta acequia se llamaba "la Cava".

**2.2. Aceicuca**, la bajera, va más abajo, en el camino de los Petegaces a la Tosca recibe el sobrante de la del Arco. Recibe más agua del río Rubielos, pasa pegada a las casas de Olba (y por dentro de algunas) con sus consiguientes lavaderos, cruza el camino hacia los Ibáñez a la altura del gallinero de Gonzalo y desaparece en el barranco de los Ibañez.

## 3. Molino.

Nace en la rasclosa de debajo de Olba, justo donde la pista empieza a subir hacia los Tarragones. Va muy paralela al río a los pies de las primeras cinchas, se hace pequeñita después del molino, cruza tres veces el camino hacia la Masada. Cruza la carretera en los Ibáñez y va pegada a la carretera y parcialmente entubada hasta volver a cruzar la carretera un poco antes de los Lucas. En los Lucas vuelve a cruzar la carretera y va por encima hasta el río Rodeche.

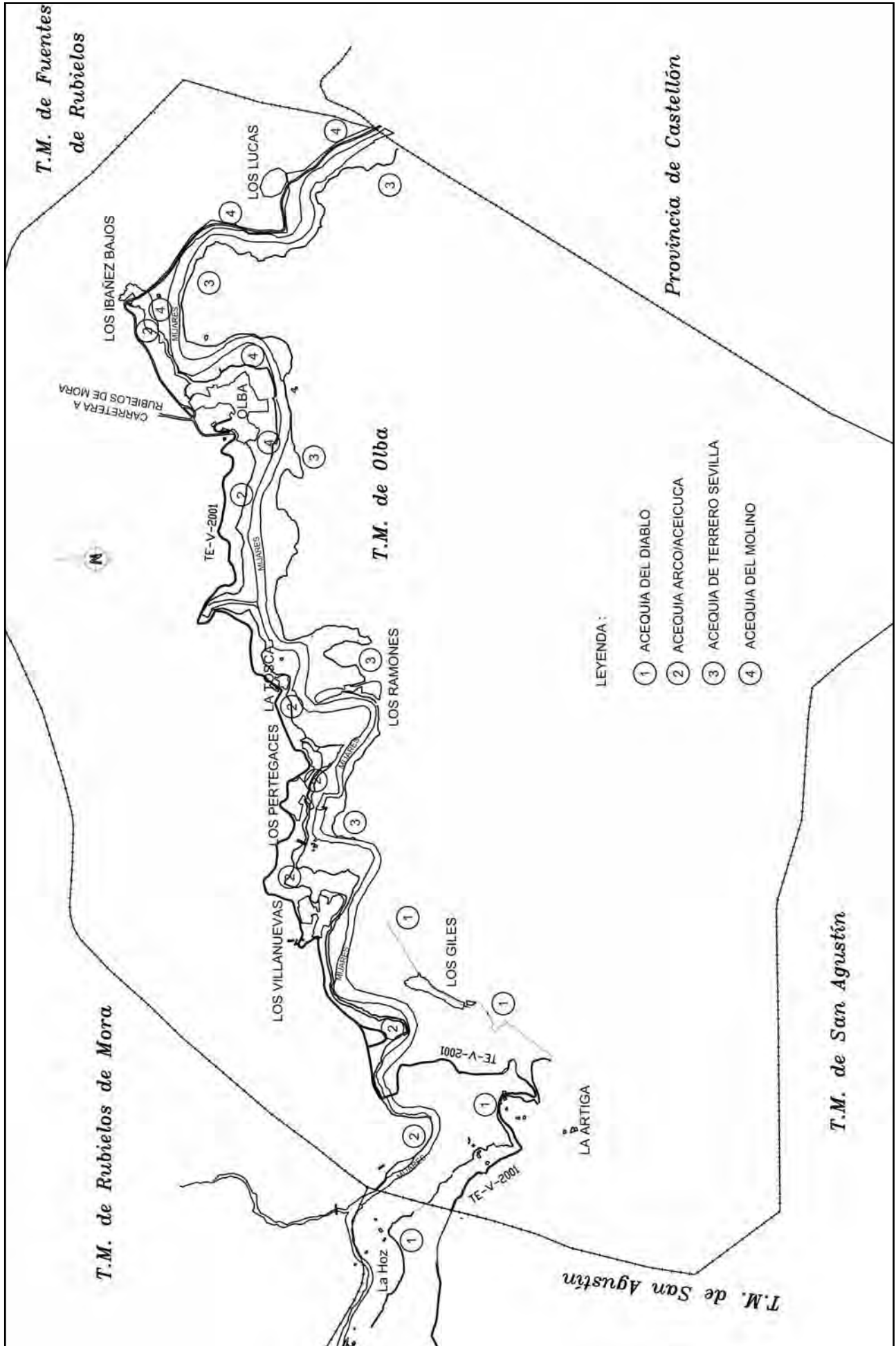
Es la única que sobrepasa el término de Olba y se mete en Castellón.

## 4. Terrero Sevilla.

Es la única en la parte de umbría.

Empieza en la rasclosa de los Pertegaces. Rodea los Ramones por abajo, pasa debajo de los Tarragones de abajo (más lavaderos), se mete en una cava hasta los Moyas, continúa hasta los Tarrasones y, desde hace muy poco, llega hasta el Bayo.

Brevemente, este es el recorrido de las acequias en funcionamiento de Olba. Todos sabemos que se han perdido muchos tramos y acequias enteras. Pero eso, es otra historia.



# Calendario de siembra del Valle de Olba

Julio		
Plantación	Periodos	Trabajos
Sembrar judías tardías, para verde y seco	Hasta la primera semana de Julio. A partir de ahí poner variedades de ciclo corto.	Se siembran en tierra, no regar durante 7 u 8 días; una vez germinadas regar. Se sallan un poco para ayudar.
Zanahorias, remolacha roja, para la provisión de invierno	En el menguante de julio, por San Jaime	Siembra
Plantar la col de invierno y primavera	Desde primeros de julio, hasta primeros de septiembre.	Semillero y siembra
Escarola y lechugas	Desde la última semana hasta el 15 de agosto, como tope. Para invierno	De las que tardan en espigar. Semillero.

## Recomendaciones:

Las judías hasta la primera semana de julio, aproximadamente, aún podemos sembrarlas arriesgándose un poco.  
Por San Jaime, el 25 de julio, se sembraban zanahorias en el ras-

trojo del trigo, para todo el año, al igual que remolacha roja. Si coincide la luna menguante no se espigan tan rápido.

Agosto		
Plantación	Periodos	Trabajos
Col, de bruselas, brócoli, coliflor, lombarda, (crucíferas)	Seguimos plantando coles. Para invierno primavera.	Plantar plantón y siembra en el menguante Sembrar. Para tener para el Pilar
Nabos	Finales de agosto hasta octubre	Sembrar
Puerro	Para invierno	Plantar
Escarola	Hasta 1ª quincena agosto, para invierno	Semillero
Cebollas de primavera	Desde mediados de agosto	Semillero

De finales de julio a la primera quincena de agosto, sembramos escarolas, no más tarde porque luego vienen los fríos y no crecen. Para la tía Teresa de los Pertegaces, ese menguante de agosto es especial; las coles sembradas en esos días nos durarán hasta principios de verano, pues tardarán mucho en espigarse. Hay un dicho local que dice que los nabos deben ver las estrellas de

agosto, significa que tienen que estar nacidos antes de terminar el mes.

Si se plantan las coles a primeros de agosto, se recogerán en Navidad hasta abril.

Septiembre		
Plantación	Periodos	Trabajos
Cebollas tempranas	Para primavera	Semillero
Puerro	Para primavera	Semillero y plantar
Avena y el centeno	A mediados de septiembre	Sembrar
Espinacas	De mediado a finales de mes. Para el invierno	Sembrar escalonadamente

Sobre el 15 de septiembre, por el Cristo, se sembraba el ripio, o pasto para el invierno, centeno con veza, por ejemplo. A partir de esas fechas también se podría sembrar el trigo y la cebada.