

## **Editorial**



Prácticamente a punto de mandar este número a la imprenta nos vemos sacudidos, por una inesperada noticia que nos ha helado el corazón. Una cruel enfermedad se nos ha llevado, sin avisar, a Marina. La misma Marina que escribió la poesía "las nubes" que podemos leer en las páginas interiores y que ya había colaborado otras veces en este Mijares Vivo. La misma Marina sonriente que correteaba las calles y los caminos de este valle. Solo tenía diez años.

Entre los que leen, escriben o de alguna forma participan en este boletín existen diferentes sensibilidades y muchas formas de ver y entender la trascendencia de la vida. Pero incluso los más escépticos admitirán que hay algo que siempre logrará vencer a la muerte: LA MEMORIA. Porque, mientras permanezca en nuestro recuerdo, Marina seguirá con nosotros y nosotros seguiremos con ella. Y ahí, en la modesta medida de este modesto boletín, es donde queremos poner nuestro granito de arena para que siga presente y nunca nos deje del todo.

No hacía falta conocer en profundidad a Marina para notar algo de su personalidad: una niña alegre, cariñosa, cargada de ilusiones, de proyectos...de futuro. Por eso, justo ahora que la situación invita a perder la alegría y el entusiasmo, es cuando debemos redoblar nuestra energía. Porque se lo debemos a ella, y por Marina, estamos obligados a mirar ese futuro, a mantener esas ilusiones y a sacar adelante esos proyectos.

Para ella sacamos este número. Los contenidos parecen ahora mas superfluos que cuando empezamos a elaborarla, pero vamos hacía adelante porque la vida continúa. Nuestras vidas siguen...y Marina forma parte de ellas para siempre.

en a, as

Suscripción: hablar con Veti. 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

José Jacinto Fandos T: 978 781 458; Nando T: 978 781 469 o Toni Marín 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** 

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

## **MERCADILLO DOMINGUERO**

ACUDE A PARTICIPAR CADA 2°
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.

## Recurso al plan hidrológico

En un artículo de este mismo boletín se explica que el Plan Hidrológico del nuestro río para el periodo 2015/2021 está en periodo de exposición pública y por tanto estamos en plazo para hacer alegaciones. Eso es exactamente lo que ha hecho Mijares Vivo, concretamente en lo que se refiere al caudal "ecológico" no tanto por el caudal que se ha aprobado para nuestro tramo como por el hecho de que no existen garantías de que se haga cumplir ya que el primer punto de control es la entrada al pantano de Arenós, después de que las tres centrales eléctricas hayan devuelto al río el agua que utilizan.

El texto completo de la alegación está disponible en la página web de la asociación (www.mijaresvivo.org)



## Ley de Aguas y Ríos de Aragón

En el Boletín Oficial de Aragón del día 10 de diciembre de 2014 salió publicada la ley 10/2014 de Aguas y Ríos de Aragón. Como puntos a destacar señalamos dos:

El nuevo Impuesto Sobre la Contaminación de las Aguas ("ecológico y solidario" según lo define la propia ley) que acabamos de pagar los contribuyentes y que se lo queda el Instituto Aragonés del Agua para atender, dice la ley, "los gastos de explotación, conservación y mantenimiento de las instalaciones de saneamiento y depuración".

Y por otro lado la disposición transitoria segunda que habla de la obligatoriedad de disponer de contadores homologados para la medición de consumos de todos los usuarios de agua a partir del 1 de enero de 2.017 Avisados estamos.

## Filtro verde en los Moyas

Como se ha ido contando en este boletín, con los voluntarios del campo de trabajo internacional del pasado verano se empezó la construcción de un filtro verde en los Moyas para complementar la depuración de la fosa séptica existente. Como en las dos semanas del campo de trabajo no fue posible terminar la obra, se está haciendo lo que falta a base de colaboraciones voluntarias. Se avanza despacio porque se va cuando se puede, pero se avanza. Hasta ahora v desde que terminó el campo se ha trabajado cuatro días (o mas bien cuatro ratos, porque las jornadas no son de 8 horas), con un número variable de colaboradores, siendo la última, el quince de enero. la mas concurrida con diez participantes. Las cubetas están ya hechas y solo falta terminar de rellenarlas

Calculamos que, si acudieran la próxima intentona seis o siete voluntarios, en un día se podría terminar así que, ahí queda la idea. Cuando tengamos una fecha posible le intentaremos dar la mayor difusión y esperamos vuestra asistencia para poner en marcha cuanto antes este experimento.





### Escuela de los Ramones

En el boletín anterior, la propia impulsora del proyecto, Chiara Viano, nos explicaba que se pretende hacer de forma participativa un proyecto de recuperación de la antigua escuela de los Ramones.

Después de las primeras reuniones y consultas quedaron tres posibles escenarios:

- 1 Destinarlo a espacio cultural
- 2 Dejar la planta baja como almacén y el piso superior como local social

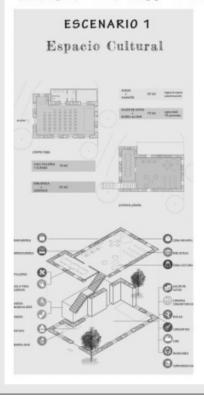
3 Destinarlo a proyectos productivos

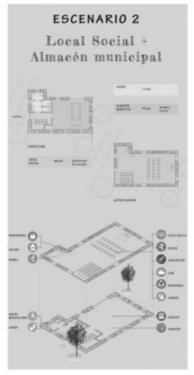
Con el fin de conocer las posibilidades de este tercer escenario el ayuntamiento ha convocado un concurso de ideas (cuya fecha tope para presentación de proyectos, el 2 de febrero, habrá terminado cuando este boletín salga a la luz)

Información más actualizada sobre este proyecto podemos encontrar en la página https://escuelalosramones.wordpress.com

## Escuela Los Ramones

\_PRESENTACIÓN SOLUCIONES\_







## La Judía II

La empresa Ingeniería y Urbanismo del Mediterráneo SL solicitó hace un tiempo licencia para explotación de cuatro cuadrículas (unos 4 Km2) en los términos de San Agustín y Olba para obtención de arcillas, proyecto denominado "La Judía II". En aquel momento se presentaron varias alegaciones (de particulares, de los ayuntamientos de Olba y San Agustín y de Mijares Vivo, entre otros) que siguen sin resolverse. Los argumentos de las alegaciones eran que crean 0 puestos de trabajo perjudicando a los ya creados por el sector turístico, que hablamos

de minería a cielo abierto con un enorme impacto, que supondrá el paso de camiones y maquinaria pesada por una zona habitada (Los Poviles, la Artiga, la Civera, el Collado Royo...), que hay varios acuíferos que pueden verse afectados...

Pero mientras tanto la empresa ha continuado con la tramitación y en el BO de Aragón del 11 de febrero sale a exposición pública el proyecto de restauración ambiental de esta misma zona, es decir, lo que harán cuando hayan agotado la arcilla y dejen de explotarla.

Una vez mas el plazo para presentar alegaciones es de 30 días.

## **Rainbow 1**

Por Nando

Aquí cerquita en el pueblo de al lado ,a escasos kilómetros, los pasados días, hemos tenido nada menos que un encuentro internacional ¿internacional de qué?

A los que habéis asistido no necesito aclararos nada jo si!...y a los que no...

He entrado en internete, he cogido el diccionario y he averiguado lo siguiente:

Rain en ingles significa lluvia, bow, arco, Arco en la lluvia, arco iris! Rainbow Gatering, Encuentros del Arcoiris.

Distintas personas de todo pelaje y condición, se encuentran en lugares escogidos de todo el mundo durante el tiempo que dura una luna ¿para??????

Extracto de conversación entre dos niños

de la escuela que habían ido con sus papis o mamis

Pregunta de la maestra ¿que se puede hacer allí? R. Puedes hacer lo que quieras. R. de otro niño.

Lo que quieras no, no se puede comer carne ni usar el móvil.

Sus valores principales son: hermandad, amor a la naturaleza, no jerarquía...inspirándose en distintas filosofías, yoga, medicinas naturales, conocimientos de las tribus ancestrales...etc... todo un batiburrillo muy variado.

Si queréis saber mas, ir a Internet y ver imágenes. Una imagen vale más que...o mejor aún, iros a pasar unos días de campamento, ¡no hay monitores¡

## Rainbow 2

También por Nando

Esto podría dejarlo aquí, ponerle un punto final y dejaros a vuestra suerte, al fin y al cabo ya estáis introducidos en el tema y quedarme para mi solito, la experiencia de la vivencia directa, la mía,y la indirecta de mi amigo Fernando, mi iniciador en el tema.

Pero ¿cómo podrías ser tan egoísta y quedarte para ti solito unas experiencias tan interesantes que podrían ser tan útiles a otros si decidieran adentrarse por caminos tan escabrosos? Y no vayáis a pensar que me refiero a los caminos intrincados de la mente ¡quia! sino a los caminos reales de tierra y piedras por los que se llega a estos eventos. Veamos primero la experiencia de Fernando

Fernando, amigo hace mas de veinte años, natural de Pozuelo de Alarcón (Madrid), hombre de muchos oficios, amante de librerías, tertulias, de la vida en general, deambulando un buen día por Madrid se topó con una guapa y simpática chavala acompañada de un perro, cómo fue que logró entablar conversación con la susodicha no lo sé, pero a lo largo de ella se entero de que en algún lugar al sur de la Meseta iba a celebrarse un RAINBOW. Fernando puso cara de sorpresa porque era la primera vez que escuchaba esa palabra, ella lo debió de interpretar como de interesado porque le dio un papel con los detalles de como llegar.

Fernando se metió el papel en el bolsillo y siguió con sus asuntos.

Días después ante un fin de semana sin atractivos, se acordó de la chavala y del papel, rebuscó en los bolsillos de su limitado vestuario y por fin lo encontró. Buscó en un diccionario el significado de rainbow que no le dijo mucho, pero, picado ya por la curiosidad de saber qué demonios era aquello y

quizá poder volver a ver a la chavala, buscó un mapa y aunque aquello estaba donde el Cristo perdió la zapatilla,,metió los cuatro cachivaches indispensables, el mapa y el papel en una bolsa de mano y se lanzó a la carretera con su INOCCENTI recién estrenado.

A las seis de la tarde estaba a unos trescientos cincuenta km de Madrid ,unos cincuenta por debajo de Ciudad Real, allí debía coger una comarcal ,hacer otros setenta km más y al llegar al pueblo de tal coger un camino de tierra.

Todo estaba muy bien indicado en el papel.

Al principio del camino, se encontró con un cartel de colorines representando un arco iris, al hombre que ya se empezaba a desesperar, le invadió la emoción de estar llegando y quizá ver a la chica, ¡que inocentes somos a veces!

Aquel camino terráqueo estaba preparado para aquellos mastodontes modernos que labran los campos de Castilla, pero no para su pequeño inoccenti. Cual barquichuelo en medio de la tempestad se sumergía y conseguía salir a flote como por milagro, en aguel mar de baches. A su salida, se adentró en un laberinto, primer cruce a la izquierda, segundo a la derecha, al llegar al árbol hacia arriba...cartelitos de colores, montoncitos de piedras en equilibrio y hasta un par de bragas y calzoncillos en un arbusto. Era imposible perderse con tales indicaciones, y no se perdió. Llego por fin a donde se dejaban los coches.

Allí le indicaron que ya solo le faltaban cinco kilómetros para llegar, ¡que son cinco km!

Llegó ya de anochecida a una gran explanada en la que le pareció divisar un campamento indio, ya por el camino le pareció escuchar el rumor de cierta algarabía, pero ahora, ante sus ojos atónitos, una fauna variopinta semidesnuda bailaba, cantaba y hasta aullaba, como poseída, alrededor de una hoguera. Pensó, por un momento, en volverse por donde había venido. Fueron unos instantes de lógica duda, pero ¡con lo que le había costado¡

Nuestro hombre tímido de naturaleza, dedujo que la mejor manera de pasar desapercibido era ponerse a hacer el indio como los demás. Al principio sin mucho convencimiento, pero luego le fue cogiendo el gusto al ea ea ea...y al uh uh, llegando a alcanzar unas considerables cotas interpretativas, teniendo en cuenta que era un indio de Pozuelo. Pero ¡ah amigo! hacia las cuatro de la mañana, aquel tambor que ya estaba en marcha cuando llegó, se le había metido en la sesera y ya no podía soportarlo.

Oteó (es un decir) aquella vasta noche castellano-manchega, y allá en lontananza le pareció avistar un pino.

Con la esperanza de echar una cabezada y alejarse del tam-tam,se encamino hacia él. Llegar, llegó pero en aquella inmensa planicie sin obstáculos que impidieran la libre propagación del sonido, aquel pino era como un paraguas en medio de una galerna...no sería necesario decir que no pegó ojo en toda la noche,tampoco avistó a la chavala en cuestión.

Ahora no me queda mas remedio que contar la mía.

Con estos antecedentes, pero picado también por la curiosidad de ver lo que se cocía, nos fuimos deRainbow a eso del mediodía, provistos de bocadillos.

El camino, aunque más breve, correspondía a lo que podía esperarse. Conseguimos no dejarnos los bajos.

Donde se dejaban los coches iniciamos el descenso por un camino en picado que conducía al campamento base, debidamente indicado por bragas y calzoncillos. Llegamos en el momento justo, en que la tribu se disponía a comer. Unas cincuenta personas formaban un gran círculo alrededor de un caldero. Muy amablemente nos hicieron un hueco invitándonos a participar. A nuestra izquierda teníamos a un chaval navarro muy simpático que habíamos co-

nocido un par de días antes, a la derecha una chica joven portuguesa con una niña preciosa de papitos coloraos. Saqué mi bocadillo y, ante tanta hermandad, lo trocee sobre el papel en que iba envuelto posándolo en el suelo en señal de ofrecimiento.

La niña que no debía haber visto algo semejante en mucho tiempo, expreso enseguida sus deseos. Pizco por aquí, pizco por allá, el desmembrado bocadillo pasó a mejor vida en un santiamén. Yo creo que logré capturar un pizco, pero bueno, no habíamos venido a comer y seguro que la providencia recompensaría con creces nuestra generosidad.

A todo esto el reparto del contenido del caldero había comenzado, algunos del grupo iban desde el centro a la periferia con un perol repartiendo lo que parecía ser una sopa, vertiéndola en los catillos que cada uno llevaba para la ocasión.

Mi va hermano "el navarro" sacó una especie de fiambrera en la que le vertieron un caldo más bien claro, en el que pude divisar sin esfuerzo ocho o diez lentejas en el fondo y navegando entre dos aguas un trozo de calabacín. Una chica orondita de las que repartía se dirigió a mí sonriendo con la intención de echarme del perol, por suerte no llevaba catillo, pero la chica portuguesa que se dio cuenta me ofreció el suyo. Le dije que no por instinto, dándole las gracias y sonriendo. También, el navarro me ofreció su fiambrera, de la que fui echando algún trago más por curiosidad que por apetencia, hasta que metió las uñas para pescar las lentejas y el huérfano calabacín. Cuando ya parecía terminado el ágape la chica sacó un tarrito de leche de almendra con el que nos relamimos los dedos.

Terminado el agape comenzó a sonar una música agradable de xilófonos y flautas, que nos ayudó a hacer la digestión.

Lo cierto es que el espectáculo de toda aquella gente tan diversa, las idas y venidas al caldero, los torsos desnudos de algunas féminas, etc...hacían que el comer fuera lo de menos.

El lugar elegido era esplendido, una explanada a media altura en el centro de un valle, un impresionante muro de piedra al fondo y arriba las montañas.

Era tal el silencio y la belleza del lugar, que nada conseguía perturbarlo.

Dimos un agradable paseo por los alrededores y al volver nos encontramos con grupos de jóvenes charlando, haciendo música comenzaba a caer la tarde, nos despedimos del navarro con un sincero abrazo, le dimos el resto de chocolate que nos quedaba de la merienda y nos dispusimos a volver. Miramos al cielo y en ese momento las nubes forman un arco iris.

Esta breve historia tiene parte de verdad y de imaginaria, de verdad porque Fernando asistió y le pasó lo del tambor pero hace tiempo que me la contó y tuve que inventar las circunstancias.

Pero las formas en que uno enfoca las cosas y no otras se convierte en las múltiples caras de una misma realidad inaprensible.

Mas allá de la broma, que es como he querido enfocar el asunto, cabe preguntar-se por qué alguien hace tres mil kilómetros para venir a un encuentro de estos. En parte me lo contesto Alex, un chaval que me encontré por el camino: "llegas y te dicen bienvenido a casa hermano, haces lo que quieres, nadie es más que nadie y si necesitas algo no tienes más que pedirlo ¿no eran estos más o menos los principios de la revolución francesa, de la rusa, o del cristianismo?

En una sociedad cada vez mas individualista, aislados de nosotros mismos, desconectados de la madre naturaleza, si no hubiera espacios así habría que inventarlos.

## EL RINCON DE LOS PEQUES

## CORAZÓN DE OCTUBRE

Corazón de octubre, esmeralda libre y, desde el colegio, todos vemos caer las hojas secas amarillentas como el sol de tu corazón; anaranjadas como la flor de tu ventana; algunas aún verdes como aquella esmeralda libre. Corazón de octubre.

(Luna, 10 años)

### LAS NUBES

Las nubes de color blanco como el algodón, la casa de enfrente también blanca con la persiana marrón.

Y el arco iris colorido entre las nubes grises, las montañas verdes y, por atrás, algún trozo de cielo azul. Ahora viene la noche y los colores se van, solo queda el negro.

(Marina, 10 años)

## EL TIRANO

itú, despiadado,
que en vez de ver personas
ves oro al caer!
itú, despiadado,
que nunca perdonaste
y nunca perdonarás!
itú, despiadado,
que tu teatro era la luz de la
luna
reflejando tus mil espadas.
iAy de ti, cuando llores sin parar!
iAy de ti, rufián!
iQue nunca perdonaste
y nunca perdonarás!

(Marcus, 9 años)

## EL MONSTRUO AZUL BAJO EL SILLÓN

Vivía bajo el sillón
comía salchichón
y roncaba mogollón.
Un día un calamar gigante,
muy elegante
se lo zampó
y la historia se acabó.

(Álvaro, 7 años)

### ADIVINANZA

Está en la navaja. Está en el cuaderno. Se cae del árbol antes del invierno.

(Lucas, 6 años)

DESDE EL COLE DE OLBA. ESPERAMOS QUE OS GUSTEN.

## POEMAS A MARINA

La tierra verde el cielo azul pero siempre esterás tú. El cielo negro la tierra violeta brilla el cielo y las estrellas. Brilla el cielo brillas tú. brillas más que mil estrellas. Brillo natural de confianza u felicidad. Todo cambia todo muere: todo, menos tu alma porque siempre estarás en nuestro corazón.

El viento y el sol
la luna, las estrellas,
diamantes son.
La madeja, la aguja,
un conjunto especial.
Sus productos de limpieza
y su espíritu a volar.
Desconecta de este mundo
para irse más allá.

(Marcus)

De belleza inigual su tez de marmita sus ojos de diamantes sus labios rojos corazón su ser inigualable.
Divertida entre pequeños y tejeroras, la diversión.
La echaremos mucho de menos pero siempre estará en nuestro corazón.

(Luna)

(Luna)



## Sorprendentes lombrices dedicado a las pequeñas grandes agricultoras de Olba

Por Annie Privat

¿A quién le gustan las lombrices? No digo para comerlas, que ya habrá quién lo hace, pero me refiero a verlas, tocarlas. ¿A qué a vosotras sí que os gustan?

Claro, como sois "pequeñas grandes agricultoras" ya sabéis mucho de ellas y de lo útiles que son en la huerta. Pero hoy quisiera contaros algo que quizás no sepáis y que yo, con mis 60 y pico de años, he descubierto la semana pasada. Lo contaba un científico francés al que escuchaba por la radio (¡eso es lo bueno que tiene entender francés!).

Este señor, que se llama Marcel Bouché (a ver como ponéis la boquita para decir su nombre), es casi el único que se dedica a investigar las lombrices, y en particular a medir su trabajo. Las agricultoras ecológicas ya conocían las ventajas de tener una tierra "labrada", aireada, drenada y compostada por esos animalillos (resultan más eficientes que un tractor y sobre todo sin contaminar). Pero no tenían pruebas de ello. Ahora sí, puesto que el Sr Bouché, con experimentos realizados en el campo, y no en laboratorio, ha conseguido medir el volumen de tierra que "trabaja" cada lombriz en un año, en una tierra fértil estándar (él lo llama algo así como "prado permanente"): 300 toneladas de tierra por hectárea, o sea, debajo de cada metro cuadrado de terreno, unos 30 kgs de tierra.

Dice que lo que fábrica la lombriz es una especie de queso: una mezcla de tierra, minerales y vegetales que caga una primera vez y ....vuelve a ingerir. A qué esta parte os encanta: ¡vuelve a comer una o dos veces este "queso", que ha ca-qado antes!

También explica que las lombrices existentes en la Tierra pesan ¡20 veces más que los humanos! En una tierra fértil (en Francia) hay aproximadamente una tonelada de lombrices por hectárea de tierra, o sea 120 gramos por metro cuadrado. Para imaginarlo mejor, él mismo nos da una imagen: un buen bistec por m2. Yo me estoy imaginando un suculento bistec de lombrices, que se retuerce en el plato. Buaj!

Pero lo que más me sorprendió de su explicación fue el modo de reproducción de las lombrices. ¡Ojo oídos sensibles! (es broma!) Son hermafroditas, o sea hembra y macho a la vez. Bueno, no exactamente a la vez: primero son macho. Esos machos se aparean e intercambian su esperma que guardan en unas bolsitas (espermatecas). Entonces esa lombriz macho se transforma en hembra y produce óvulos. Y ahora viene la parte más surrealista: esa lombriz también fabrica una especie de envoltorio, forradito y preparado con alimentos, y se va escurriendo, arrastrándose sobre sí misma en marcha atrás, hasta que se separa de esta bolsa, dejando de paso en ella los óvulos y el esperma. En este capullo se irán formando la o las larvas. Y eso lo puede hacer cada lombriz durante unos 1000 días, produciendo un capullo cada 3 días.

En cuanto a su tamaño, nos dice que



los más grandes de Francia viven cerca de la frontera franco-española y pueden medir más de 1 metro. Y por lo visto, las lombrices que venden para pescar no valen para repoblar la tierra. Tienen que ser más grandes.

Os hablaba al principio de comerlas; pues ahora sé que nuestros antepasados recogían lombrices igual que los caracoles. Y que ahora también hay quién los come: en Queensland (no tengo ni idea de dónde está, pero lo buscaré por si me preguntáis) resulta que hay lombrices gigantes de más de 2 metros y cuando los aborígenes encuentran alguna se la reservan al jefe de la tribu. Son fuente de proteínas y de Omega3. ¡Ya os veo montar una granja de lombrices en Olba! Dice Mr Bouché que es bastante fácil; lo más complicado, o mejor dicho caro, es instalar el mecanismo necesario para extraerlas de la tierra.

Un detalle curioso sobre la vida de este

hombre es que no le gustaba nada estudiar, solo historia y geografía, y que sus maestras lo pasaron muy mal con él. Sólo tenía el certificado escolar y se fue a estudiar jardinería. De ahí entró como ayudante de laboratorio: uno de sus trabajos era cultivar patatas para alimentar los escarabajos que investigaban ahí. Y poco a poco fue formándose como técnico en zoología en clases nocturnas, y luego entró en la universidad, sin haberse sacado el título de bachiller!

Bueno, ¡eso es todo amigas! Las que queráis saber más, seguro que lo encontráis en internete.

PS: Por cierto sabéis como se dice lombriz en francés? Lo llamamos: ver de terre (se pronuncia: verd'ter) y literalmente significa "gusano de tierra". Por cierto, vosotras no confundís las lombrices con los gusanos, verdad. En la clasificación de los animales se llaman anélidos, lo que significa "formados por anillas".

# Algunos datos de nuestro plan hidrológico

Por Fo Javier Marín Marco

En el Boletín Oficial del Estado del 12 de julio del pasado 2014 salió publicado el Real Decreto 595/2014 por el que se aprueba el Plan Hidrológico de la Demarcación Hidrográfica del Júcar que, como todo sabemos o deberíamos saber, incluye al río Mijares junto a otros como el Turia, el Palancia o el propio Júcar.

En apenas 126 páginas de amena lectura va desgranando muchas obviedades junto con algún detalle de interés, pero tranquilos, para el que esto se le haga corto, en la página Web de la confederación (www.chj.es) están publicados una serie de anexos a este plan que suman en total mas de cinco mil páginas, mas apasionantes si cabe que el propio BOE. Bueno pues este plan, publicado, repito, en julio del 2014 era el del periodo 2009/15, porque el del periodo 2015/21 está ahora mismo en fase consulta pública desde el 30 de diciembre. Sus 6585 páginas tienen poquísimas variaciones respecto al anterior pero la ventaja de que estamos a tiempo de alegar si algo no nos convence que es justamente lo que propongo en este artículo.

De forma absolutamente anárquica me he entretenido en entresacar detalles que me ha parecido que pueden tener interés local para Olba y alrededores. No garantizo que sea un resumen fiable, si no simplemente algunas cifras y datos que a continuación voy a explicar con mi verbo fácil y mi estilo habitual, esto es: sin seguir ningún orden lógico ni entendible.

Y, como al ponerme a escribirlo me ha salido un ladrillaco superior incluso al de otras veces he optado por dividirlo en dos dedicando esta primera parte exclusivamente a un apartado: el caudal ecológico.

Para este asunto el decreto empieza definiendo el "caudal medio natural" en cada tramo, en función de las estaciones de aforo que la confederación tiene distribuidas por sus ríos. En nuestro caso la medida se hace en la entrada del pantano de Arenós (debajo de la Monzona, cuando la central de los Cantos ya ha devuelto al río su caudal) y el periodo controlado es desde octubre del 91 hasta septiembre del 2006. La fecha no es casual: el año hidrológico siempre va desde octubre hasta septiembre del año siguiente y el 91 es el año en que se puso en marcha esa estación. Y estos son los datos:

Caudal medio del mes más seco (septiembre): 3,53 m³/seg.

Mas seco del periodo (septiembre 1995) 2,12 m³/seg.

Caudal máximo medio (mayo) 5,93 m³/seg.

Máximo del periodo (mayo 2003) 14,58 m³/seg.

Promedio total (Caudal Medio Natural) 4,24 m³/seg.

No se la curiosidad que despiertan estos datos, pero a mi me sugiere, a bote pronto, que, pese a lo que se dice de los ríos mediterráneos en general, el Mijares es un río con muy poca variación del caudal (salvo, lógicamente, las riadas que probablemente hacen tan alto el promedio de mayo del 2003). Como siempre han dicho nuestros mayores es un río que soporta con bastante dignidad las mayores sequías y, los constantes cambios de caudal que provocan las centrales, no se parecen ni de lejos al ciclo natural del río.

Pero, a lo que íbamos. Una vez definido el caudal medio, el decreto se saca de la manga (\*) unos porcentajes y define el caudal mínimo (el que debería circular por el cauce en circunstancias normales) y el caudal de sequía que es que debe respetarse cuando, por una sequía excepcional, se autorice bajar ese mínimo. En el caso del Mijares turolense NO se ha definido caudal

Masa de agua	Límites	Caudal mínimo
10.1	Nacimiento-Barranco del Charco (límite Cedrillas-El Castellar)	0,02
10.2	Bco del Charco-Loma de la Ceja (limite Formiche-Valbona)	0,02
10.3	Loma de la Ceja-Rio Mora (poco antes de entrar a Olba)	0,31
10.4	Rio Mora-Embalse Arenós	0,40

de sequía por lo tanto el caudal mínimo debe respetarse en cualquier caso y el porcentaje es el 9,43% por aquello del redondeo ya que eso nos da un caudal mínimo de 0,4 m³/seg. (400 litros por segundo) que después, sin mucha explicación, divide en varios tramos con caudales mínimos distintos (ver tabla arriba).

Además este caudal se multiplica por un factor de modulación 1,2 durante los meses lluviosos, pero, así como en otros ríos los meses lluviosos se consideran de noviembre a febrero, en nuestro tramo solo son abril y mayo.

Con los mismos datos el plan anterior marcaba caudales de 0,4 para el tramo 10.3 y 05 para 10.4. Ni idea de porqué los han bajado.

En resumen, todo este tocho para decir que el caudal mínimo, en Olba es 400 litros/segundo salvo abril y mayo que es de 480. Pero lo preocupante no es que está cifra o este porcentaje puedan parecer, subjetivamente cortos. Lo grave es que la vigilancia se hace sobre la mencionada estación 08134, es decir, a la entrada del pantano, después que las centrales han desaguado, por lo que nadie controla que se cumplan estos caudales mínimos a su paso por Olba. Mas aún, el propio anexo tiene un capítulo de "repercusión del régimen de caudales ecológicos sobre los usos del agua" que empieza a contar desde el embalse de Arenós hacia abajo, tanto cuando habla del uso agrícola como del Hidroeléctrico,

HPU: Hábitat Potencial Útil Esta gráfica muestra un estudio realizado para el tramo de las Fontachas según el cual alrededor de los 0,5 m3/seg. las truchas juveniles y alevines han alcanzado su máximo potencial, mientras que las truchas adultas están en torno al 40%. Por encima de 1 m3/seg. el porcentaje sigue aumentando para la trucha adulta, pero empieza a disminuir para las jóvenes, por lo que, dicen los que saben, en ese margen está el caudal adecuado para una población sostenible.

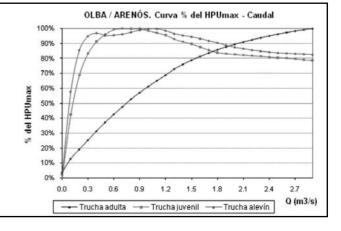
siendo la de Cirat la primera central eléctrica que menciona en el Mijares.

Según las mediciones que periódicamente realizamos voluntarios de Mijares Vivo en nuestro acuerdo con Limne en varias ocasiones no se ha llegado a ese mínimo, pero estas mediciones (reconozcámoslo, poco fiables) no tienen ningún peso legal.

Dice también que los Usos de Escasa Importancias no están afectados por esta limitación pero define estos usos como aquellos de menos de 15.000 m³/año, que dicho así parece mucho pero si dividimos suma menos de medio litro segundo.

En realidad el anexo destinado a definir los caudales ecológicos (464 páginas) habla también de caudal máximo (¿denunciarán a San Pedro si lo supera?), caudal de crecida y de un concepto que me pareció que podía tener su interés: Tasa de Cambio que habla de cómo reducir el efecto negativo de las variaciones de caudal ocasionadas de forma artificial pero solo se preocupa de lo que pasa detrás de los grandes embalses, incluyendo aqui el de Arenós, pero no el de los Toranes.

(\*) Hablando en serio: El trabajo incluye un estudio bastante pormenorizado de la cantidad de agua necesaria, en función de la anchura del cauce y del tipo de sustrato, para que se desarrolle la especie piscícola mas exigente, en nuestro caso la trucha común, que concluye en la gráfica que adjunto.



## Las colmenas del cura

Por José Navarro

Como ya ha quedado patente en otros relatos, los habitantes de Olba siempre han sido aficionados a las bromas y sobre todo a gastárselas a los forasteros, lo cual, además de sentido del humor, denotaba un escaso interés por fomentar el turismo, ya que a los "embromados" raramente les quedaban ganas de volver al pueblo, aunque, al parecer, a los lugareños eso les traía sin cuidado.



En los años que sucedió esta historia (aproximadamente en el año 1954), existía en el pueblo una generación de olbenses, entonces de mediana edad, en su mayoría dedicados a la compra-venta de caballerías, que eran famosos por su predisposición a "engañar al más pintado", secundados por las fuerzas vivas: cura, boticario y secretario del ayuntamiento, que con mucho tiempo libre y poco "trabajados", siempre estaban con ganas de pasar un rato divertido.

En aquellos tiempos de forzosa autosuficiencia, muchos vecinos del pueblo y sus alrededores, a base de paciencia y habilidad, separando enjambres, se hacían con un pequeño número de colmenas, con lo cual se aseguraban miel suficiente para el gasto de casa. Periódicamente venían apicultores importantes del "reino de Valencia" (así llamaban los olbenses a la Comunidad Valenciana), los cuales compraban colmenas enteras, es decir, con su correspondiente población de abejas, lo que era aprovechado por los vecinos para sacar unos dineros con que aliviar su maltrecha economía.

Durante unos años, mi padre, José "Cardas", fue el encargado de comprarle género a un apicultor de un pueblo cercano a la capital del Turia. Al llegar la época adecuada, recorría las masías del contorno, comprando una unidad aquí, dos allá, tres acullá y las iba acumulando hasta que el número era tal que justificaba el alquiler de un camión para su transporte a tierras valencianas.

Hubo un año, que por circunstancias meteorológicas, murieron muchos enjambres y la cantidad de colmenas disminu-yó considerablemente, por lo que mi padre encontraba grandes dificultades para comprar, con el consiguiente disgusto del mayorista, que continuamente le escribía cartas acusándolo de poca diligencia en su función. Mi padre le contestaba explicándole los motivos de la escasez, e ins-

tándole a que se desplazara a Olba, para que comprobara con sus propios ojos la verdad de lo que le decía.

Al fin el apicultor valenciano se decidió a venir y un buen día apareció en el pueblo. Por esas casualidades de la vida, la primera persona que se encontró al llegar fue Ernesto "Polito", al que enseguida le preguntó por el tema que le obsesionaba, es decir, si había alguien que tuviese colmenas para vender.

—Pues sí, el Sr. Cura tiene bastantes y muy buenas. Y he oído decir que las quiere vender —respondió Ernesto, sin pensarlo dos veces.

La trama del engaño había empezado a tejerse. Naturalmente, el cura no tenía colmenas ni nada parecido.

—¡Dígale al Sr. Cura que va de parte de Ernesto! —le advirtió el preguntado, rematando la faena.

El valenciano ya había caído en la red. Marchó ilusionado hacia donde vivía el Sr. Rector, como él lo llamaba, y presuroso tocó a su puerta, siendo recibido por Juana la casera.

- –¿Podría hablar un momento con el Sr.Rector? −pregunto impaciente.
- –Mosén Salustiano está rezando unas oraciones, pero lo recibirá enseguida –respondió la casera.

Una vez en presencia del cura, el ávido comprador le expuso sus deseos. Mosén Salustiano aquel día ya no tenía que celebrar misa, por tanto podía permitirse alguna pequeña e inofensiva mentira, y aunque no quiso manifestarse de forma explícita, entró rápidamente en el juego, respondiendo:

- —La verdad es que todos los asuntos relacionados con mi hacienda los maneja el administrador. Hable con él, pues para mi lo que él haga bien hecho estará.
- −¿Quién es su administrador? −inquirió el pobre iluso.
  - -Antonino "Canuto" respondió el cura

sin inmutarse.

Hacia casa de Antonino marchó el incauto.

- —Me han dicho que quiere vender las colmenas del Sr. Rector —le dijo nada más llegar.
- —¡Qué lástima…!, las acabo de vender esta misma mañana. Todavía no lo sabe el Sr. Cura —respondió Antonino, sin que su gesto serio se alterara lo más mínimo. —¡Y baratas que las he vendido…! —remachó, para más escarnio del cándido comprador.

Marchó el apicultor hacia mi casa, donde llegó con un enfado monumental, salpicado de —¡chés!, ¡collons! y ¡recollons! —, echando en cara a mi padre su poca eficacia, al haber dejado escapar tan buena compra. Mi padre lo llamó —¡inocente! y ¡"bobarra"! — y le costó gran trabajo sacarlo de su error. Al final quedó convencido, aunque siguió cabreadísimo, esta vez por la tomadura de pelo, y lanzando ahora —¡malparits!, ¡desgraciats! y ¡desvergonyits! —, expresiones cuyo significado no comprendíamos del todo, aunque se intuía que no eran piropos ni lisonjas.

No debía saber aguantar una broma, pues no se le vio nunca más por Olba.

## Acequias: estado de la cuestión

Por Ma Isabel Perucho González

Pues si, amigos y amigas, el asunto de las acequias sigue de rabiosa actualidad, siglos después de su construcción.

No es de extrañar, tanto su construcción como posterior aprovechamiento de las aguas de riego, han dado innumerables quebraderos de cabeza. El tema del mantenimiento era algo más fácil, pues había mucha gente y todos estaban muy, pero que muy interesados en que corriese abundante caudal.

En la actualidad, nos parece que no dependemos tanto de las acequias... nos parece.

Yo creo que el tipo de dependencia ha cambiado, pero que se mantiene. Esta claro que todos/as podemos ir al Multi, a Mercadona o hacer un pedido de Bioespirit para obtener alimentos, pero no sólo de pan vive el hombre.

Las acequias mantienen el actual paisaje de Olba, creando cinturones verdes de vegetación frondosa (¡a veces, demasiado frondosa!), dan de beber a la fauna, son imprescindibles aliadas para apagar conatos de incendios (¿os acordáis?), transportan semillas y nutrientes, permiten tener una red de lavaderos la mar de útil, es fácil coger un cubo de agua para las gallinas o para regar un semillero... y, claro, riegan las huertas.

Y, aunque está mal que lo diga yo precisamente, nos alegran espiritualmente. No es lo mismo contemplar un paisaje verde que un erial; pasear por el valle encontrando acequias, cruzándolas, escuchándolas y sintiendo el frescor y la presen-

cia del agua es algo que no apreciamos bastante porque no nos ha faltado nunca. Espero no tener que lamentar nunca la pérdida de una acequia.

La gente del terreno perdería una preciada herencia, un patrimonio tangible pero también intangible: todo un acerbo de conocimientos, técnicas e historias.

Los que hemos venido de otras tierras hemos llegado hasta aquí por causas diversas, incluyendo la casualidad... pero la belleza del paisaje y la presencia del agua han jugado un papelón en la decisión de quedarnos a vivir y a criar nuestros hijos.

### ¿Y todo este rollo?

Pues porque, como miembro de la junta de regantes el Mijares de Olba, estoy empezando a desesperar.

Últimamente, el mayor problema que tenemos no es el económico, a pesar de que vamos muy justos, tenemos que hacer malabarismos y dedicarnos a perseguir adultos solventes que se niegan u olvidan pagar una pequeñísima cuota.

Además, tenemos problemas de sequía y es muy difícil mantener el caudal.

Pero, lo que me quita el sueño últimamente es la falta de personal que acude a las limpiezas. Estamos llegando al límite: se convocan limpiezas de acequias a las que acuden cuatro personas, o cinco, o ninguna. Esto provoca que los que acuden deben hacer todo el trabajo, que no



se puede terminar en un sólo día y, por tanto, no se puede echar el agua.

Hay gente que está poniendo mucha voluntad y acude a casi todas las limpiezas, pero esto no es sostenible.

Y llegamos a la razón de este artículo: como el personal no empiece a ir a las limpiezas, las acequias van a dejar de funcionar.

Pueden durar un poco más, ir arrastrándose unos años, pero la única manera de mantenerlas es... mantenerlas.

Las acequias SIEMPRE necesitarán

mantenimiento. Hay tramos entubados y también requieren mantenimiento... y dan frecuentes problemas, por cierto.

Hay tramos hormigonados y son algo más fáciles de limpiar, pero también hay que escombrarlos y cuando se quiebra el hormigón son más difíciles de reparar.

Lo que estoy diciendo es tan sencillo que cuesta expresarlo: si quieres mantener las acequias, tienes que acudir a las limpiezas.

Y, para los más nuevos por estas tierras: empezad a aprender como se cuidan las acequias, algún día vosotros se lo tendréis que enseñar a los siguientes. ¿Os gustó el valle cuando lo encontrasteis?, pues os toca dejarlo así a la siguiente generación.

Vale, mucha gente no puede físicamente, pero el dinero de sus cuotas es imprescindible. El apoyo moral también se agradece. Tenemos contribuyentes que pagan por amor al arte: no tienen un palmo de tierra, pero desean poner su grano de arena en forma de euros.

No estoy pidiendo heroicidades, si a las jornadas de limpieza acude bastante gente, se termina la faena en una mañana sin que nadie tenga que correr peligro de lesión (o cabreo supremo), el agua corre, que para eso se hicieron las acequias, y todo el mundo contento.

¿Fácil, verdad? Pues ya lo sabéis.

PD Y otro tema tan evidente que da vergüenza tener que recordarlo: buena parte de esa basura que vamos dejando por las calles y caminos termina, por la ley de la gravedad, en alguna de las acequias que circundan nuestros barrios y en muchos casos provocan embozos. El que no ha estado nunca no se creería la cantidad de bolsas de plásticos y basura en general que se puede llegar a encontrar en una limpieza de acequias. Tan fácil como tirarlo al contenedor.

## Alimentación sana a partir de la tierra

Por Maria Niubó

Este será mi tercer artículo en «Mijares Vivo», y viendo los dos anteriores que son aspectos negativos de la alimentación (los plásticos y los aditivos), en este, quiero resaltar lo positivo de una alimentación sana.

Nuestro organismo necesita de nutrientes para funcionar. Nuestro cerebro «come» glucosa y ésta la obtenemos de alimentos que crecen en una huerta.

Todos los nutrientes salen de la tierra. Los hidratos de carbono están en los cereales, las grasas en las semillas, las vitaminas y minerales en las verduras y frutas, incluso las proteínas salen de la tierra, en las legumbres y también los animales que se comen se alimentan de productos de la tierra.

Voy a poner como ejemplo el huerto escolar que tenemos aquí en Olba. Con los niños hemos estado trabajando el huerto, cavando, sembrando, plantando y, lo más divertido, recogiendo. Y hemos visto que podemos realizar menús con productos del huerto y alimentarnos de forma sana. Utilizando productos locales.

Uno de los platos que gusta más a los niños son las pizzas. Sí, los niños son «personitas» inteligentes y eligen bien.

Una pizza es un plato muy equilibrado, contine todos los nutrientes: hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, fibra y si le añadimos una botella de agua ya queda redondo.

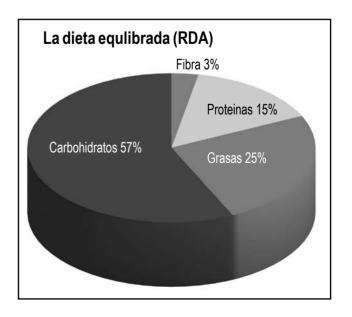
Ahora bien, tenemos que ver que esas grasas sean vegetales (un buen aceite de oliva) que las proteínas no sean de carnes rojas y que las harinas no sean refinadas. Y a poder ser, las verduras ecológicas.

Leyendo hasta aquí, nos podríamos hacer la pregunta de: ¿qué es una alimentación sana, o equilibrada?

Como respuesta diríamos que un grupo de expertos (Helsinki 1988) de la FAO OMS, estableció unos porcentajes de alimentación equilibrada que aún se mantienen como tales:

- las proteínas que ingerimos en un día tienen que representar el 15% de las calorías totales
- los hidratos de carbono (cereales) representan entre el 50-60% de las calorías totales en un día
- la grasa un 30% de las calorías totales por día
- más un pequeño porcentaje de fibra

A esta gráfica tenemos que añadir las vitaminas y minerales que junto con el agua formaran los nutrientes necesarios para obtener un estado nutricional sano. Si además, le añadimos ejercicio diario, nuestro cuerpo estará encantado y nos aguantará muchos años.





En el año 2005, desde el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) se puso en marcha lo que se llama la Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) para fomentar una alimentación saludable entre la población. Dado que, ya hace tiempo se ha considerado, por la OMS, la obesidad como una enfermedad.

Y en la Estrategia NAOS encontramos la Pirámide Alimentaria que nos sirve para orientarnos de cómo llevar una vida saludable.

Y ya, para terminar y resaltando lo positivo de una alimentación sana, tenemos un montón de herramientas e información para que nuestro cuerpo esté contento si le damos los nutrientes en las proporciones adecuadas. Y además los podemos conseguir muy cerca, en nuestra huerta.

Otro día podríamos hablar de cómo nos comemos estos nutrientes.

OMS: Organizacion Mundial de la Salud

**FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, siglas de Food and Agriculture Organization)

#### fuentes:

http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/guia\_nutricion/la\_dieta\_equilibrada.htm

http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/estrategia/que\_es/

# Soy un inadaptado

Por Fo Javier Marín Marco

Tengo la sensación de que existe un regla no escrita por la cual unjipi o veraneante (alguien "de fuera", en cualquier caso) siente que pasa a la categoría "del terreno" el día en que deja de parecerle simpático cruzarse una zorra o una cabra en la carretera y empieza a maldecir estas "alimañas". Como yo no he llegado a esa fase considero que el título que he puesto me define bien.

Porque, efectivamente, llevo bastante tiempo aquí para haber notado que en invierno hay hielo y en verano mosquitos, que los jabalíes y tejones deshacen los huertos, que las lluvias tiran ribazos y el granizo puede romper tejas (y cabezas), que las zarzas pinchan, que la escarcha moja... y aún así sigo pensando que eso es parte del encanto de lo que la propaganda de algunas promociones urbanísticas llamaría "vivir en plena naturaleza"

Todas las monedas tienen dos caras, no hay rosas sin espinas o el que quiera la magra que se coma el tocino son diferentes formas de decir que cada elección que hagamos lleva emparejado un lado menos agradable pero inseparable y que debemos aceptar.

Y eso exactamente es lo que pasa con la naturaleza: cuanto mas desnaturalizado esté nuestro entorno mas controlados tendremos todos estos riesgos, pero también estaremos mas lejos de alcanzar ese ideal que, a algunos, nos trajo a vivir (o a veranear) aquí.

Hay muchos sitios en este planeta donde vivir a salvo de las riadas, pero, si alguien decide vivir junto al río, que asuma lo que hace: el que no quiera polvo que no vaya a la era, dice el refrán.

De la misma forma, el bosque mediterráneo (en realidad cualquier bosque, pero más en este clima) tiene siempre el riesgo de arder, especialmente en verano y la única alternativa que realmente supone un riesgo cero es no tener bosque. Muerto el perro, se acabó la rabia, pero también se acabó el perro.

El lector que haya aguantado hasta aquí ya debe estar pensando que soy un extremista y que siempre hay un término medio. El término medio es ese truco con el que lo tratantes, para vendernos por veinte un burro que vale diez, empiezan pidiendo cien y luego tienden su mano abierta al diálogo y se ofrecen a "partir las diferencias". Curiosamente el término medio entre abrir pistas forestales y no abrirlas siempre es abrir pistas...aunque pocas. Entre urbanizar y no urbanizar el término medio será urbanizar, de forma que solo hay que lanzar una propuesta de edificar todo para, con un talante flexible (no como esos ecologistas radicales) conformarse con construir solo la mitad...total, saben que dentro de unos años lanzarán otra propuesta y urbanizarán lo que queda.

Pero no es cierto que yo sea el radical. Probablemente he cortado (y cortaré) mas zarzas y redores que algunos de los que teorizan sobre la "limpieza" de montes y riberas (y menos que otros, lo admito). Pero precisamente por eso, porque defiendo el derecho a cortar ramas de sarga, para los guisantes o para lo que sea, quiero un entorno donde podamos encontrarlas sin necesidad de buscar el último sauce en un barranco inaccesible. Precisamente por eso propongo que, quienes se quejan de que el bosque se les mete dentro de casa no se vayan a buscar leña a varios kilómetros o que, los que creen que hay demasiados pinos y faltan encinas y robles lo recuerden a la hora de elegir la leña "buena" para sus estufas.

Pero una cosa es cortar un par de árboles y otra es modelar el paisaje como si nos perteneciese.

Cuando se acababa de producir el incendio de los Giles los ánimos estaban demasiado encendidos (y no pretendo hacer un chiste) para ponerme a discutir el sentir general. Ahora, en frío, me atrevo a soltar mi reflexión. Se dijo que el fuego llegó a un punto demasiado inaccesible y que hacen falta mas pistas para que no vuelva a ocurrir. El sitio era de difícil acceso, es cierto, pero ¿alguien lo ha mirado en el mapa? Entre la carretera, la pista de las Ventas, la Artiga, la pista de los Giles y la que desde la Hoya de Ramos baja por los Asensios, rodean casi completamente la zona que se quemó de forma que el punto mas apartado está en realidad a menos de 300 metros de algún lugar accesible para un camión de bomberos. Asi que, si 300 metros es mucho, pregunto ¿qué distancia sería la segura? ¿Debería haber una pista cada doscientos metros? ¿Cada cien? ¿Soy un radical por guerer un monte en el que alguien pueda andar diez minutos sin tropezarse con otra pista forestal? Si, además a cada pista le hacemos una limpieza de varios metros a ambos lados estaremos reduciendo el bosque a unos cuantos alcorques bien colocaditos.

Entonces, se preguntará ese supuesto lector que todavía no está enfadado y aún intenta entenderme, entonces ¿no hacemos nada mientras las ginetas se comen nuestras gallinas y el fuego nuestras casas? Pues no, no digo eso. Hay muchas cosas que pueden hacerse. Tantas que los que lo intentamos no llegamos a terminarlas. Empezando, por supuesto por las acequias.

Ya dije en otra ocasión que cada barrio está rodeado de unas zonas de huerta que, junto a otras funciones, cumplen como perímetros de protección, pero estas franjas sufren dos amenazas: de fuera adentro porque el abandono favorece que el bosque avance hacia las casas y, lo que es peor, el antecesor de ese futuro bosque con hierbas que se secan en verano y matorrales que arden como la yesca. Pero además hay otra ame-

naza de dentro hacia fuera cuando el suelo urbano engulle estas huertas que deberían ser intocables y se construye cada vez mas cerca del monte.

Eso, siempre que la huerta y su conservación no sigan siendo, como hasta ahora, el mayor riesgo de incendio. Porque, lo cierto es que los veraneantes, "ignorantes de la capital" están, salvo rarísimas excepciones, muy sensibilizados y renuncian voluntariamente a las barbacoas (incluso en san Pedro) o a tirar cohetes en fiestas. Pero la tribu de los a-mi-que-me-vas-a-explicar-si-lo-hehecho-toda-la-vida no pueden pasar sin sus absurdas quemas agrícolas pese a provocar un par de sustos todos los años. Y es para eso, para que puedan seguir (nunca mejor dicho) jugando con fuego sin peligro, para lo que tenemos que renunciar al bosque ¿No sería meior incidir en medidas para que el fuego no empiece en vez de dar por hecho que el fuego empezará y buscar la forma de que no se extienda?

Siempre que se habla de tabaco sale un enterado contando que un pariente suyo fumaba y vivió mas de cien años. De la misma forma, cuando se habla de fuego en Olba sale a relucir alguno que empezó por un rayo. Pero estos son la excepción, no la regla. No digo que no exista ese riesgo, solo digo que es tan pequeño que podemos vivir con él. Para estar en peligro de muerte solo hay que estar vivo. Pero ¿quién quiere renunciar a ese peligro?

Mientras, a la vez que intentamos domesticar la naturaleza, seguimos, después de cada susto, felicitándonos de la "suerte" de que siempre se produzcan cerca de la carretera o de algún barrio y de la "coincidencia" de que empiecen casi siempre en puentes o fechas en que hay mucha gente deambulando por el valle. ¡Que "casualidad" que allá donde la espesura no permite que ningún fumador se acerque nunca empieza uno de esos fuegos! Pero, por si acaso, para no tentar a la suerte, vamos a abrir un acceso para asegurarnos y así, cuando se queme también ese trozo, diremos "¡menos mal que habíamos hecho la pista!"

## Los hornos de leña

Por Toni Marín

Construirse uno mismo un horno de leña, donde poder hornear una espléndida hogaza de pan o cualquier alimento ya sea una carne, unos vegetales o unas verduras, no es tan difícil como pueda parecery, aunque siempre tenemos la opción de comprar uno prefabricado, el gusto y la estética nunca será lo mismo.

Construirse uno mismo un horno de leña, donde poder hornear una espléndida hogaza de pan o cualquier alimento ya sea una carne, unos vegetales o unas verduras, no es tan difícil como pueda parecer y, aunque siempre tenemos la opción de comprar uno prefabricado, el gusto y la estética nunca será lo mismo.

Disponer de un horno os va a traer muchos momentos inolvidables entre los familiares y los amigos. Cálidas reuniones en torno a unas cocas o unas pizas recién hechas y con sabor a leña. Además el fuego, dentro de un horno es bastante seguro, aunque nunca hay que olvidar las precauciones y tampoco se requiere una leña muy especial, con simples ramas de pino o unos sarmientos de viñas (la mejor para un cordero) tenemos combustible mas que suficiente.

Un horno de leña tiene un funcionamiento muy diferente a un horno convencional donde tan solo se calienta el aire (que es lo que hace cocinarse los alimentos) por convección. En el de leña cuece los alimentos usando las tres formas de trasmisión de calor: irradia este calor desde las pareces calientes (radiación); los ladrillos calientes conducen el calor directamente desde la parte de abajo del alimento y, por último, un

aire caliente y vaporoso realiza la convección en todo el interior del horno.

Existen don tipos básicos de hornos de leña: los hornos negros que son en los que el alimento se cocina junto al fuego y las brasas en la misma cámara y los hornos blancos en los que los alimentos se calientan por transferencia de calor.

Aquí vamos a hablar de los primeros, mucho mas simples de construir y para los que no se necesitan muchos cálculos.

Básicamente un horno es un lugar cerrado donde quemar leña, para calentar la estructura y aprovechar ese calor para hornear. Puede estar hecho de ladrillos macizos, de barro con paja (cob), de piedra y de tejas rotas y barro (como el caso de muchos hornos tradicionales en la Baleares). Y por el espacio donde hacerlo no hay mucho problema siempre que se tengan 2,25 m2 en el jardín o el huerto.

### Construirse uno

En una primera fase es necesario construir una base. Un peana donde colocar el horno encima. Esta se puede hacer de ladrillos o mampostería y deberá tener la altura que deseemos para introducir la leña y los alimentos con comodidad dentro del horno. Es interesante que el suelo del horno sea una superficie lisa. Para ello te pueden utilizar ladrillos macizos o un buen empedrado. Muchos hornos, debajo de este suelo llevan un aislante como por ejemplo una capa de sal. Hay que recordar que es todo el interior del horno (suelo y paredes) las que van a acumular el calor para luego, mas lentamente soltarlo.

Sobre esa superficie se hace un molde de arena húmeda que va a servir para que la cúpula que vamos a construir se aguante.



Horno de barro construido en el Molino la pasada primavera.

En un de los laterales del rectángulo, el que sea más cómodo, se construye la puerta en forma de arco con unos ladrillos macizos y con un mortero que aguante las dilataciones.

Apoyándonos en el molde de arena, y empezando desde la base iremos colocando las hiladas del material elegido para nuestro horno, ya sea arcilla con paja, ladrillos, piedra o tejas rotas. Se culmina toda la bóveda y se extrae toda la arena del molde por la abertura de la puerta.

A continuación, y de una forma escalonada pero sin pausa vamos quemando leña, poco a poco para ir subiendo la temperatura y que el horno se "cueza".

### Materiales para usar

El mejor material para unir las piezas con las que hacemos el horno, ya sean ladrillos refractarios, tejas o piedras, es la arcilla cruda. La misma que se usa en alfarería. Una vez hemos acabado el horno y después de meter el primer fuego, esta arcilla se cuece quedando dura como la cerámica. No con-

viene utilizar materiales muy rígidos como el cemento pues los cambios de temperatura tiende a hacer que se dilaten y esto produce grietas. En algunos tipos de hornos tradicionales se usa también mortero de cal grasa o yeso.

### Restaurar un horno antiguo?

Si tienes los restos un horno que quieres rescatar primero fíjate bien como esta hecho. Si no sabes por donde empezar observa como son los hornos tradicionales de la comarca. Mira bien que materiales han usado y utiliza los mismos para restaurar tu horno. Depende la zona en la que estés puede estar hecho de uno u otro material: piedra, ladrillos de arcilla, tejas... No utilices materiales modernos: miles de hornos están hechos con materiales simples como los que describimos, desde hace cientos de años, y todavía siguen en pié.

### Referencias.

Tienes un registro de cientos de hornos en esta web: //www.hornosartesanos.com/

## **El compost**

Por Miracles Delgado

Aprovechando que empieza la primavera..., un momento apropiado para hablar del compost.

En el bosque la tierra negra que vemos es materia orgánica (MO) de vegetales y restos de animales, insectos, hongos, bacterias... del propio lugar; si observamos la primera capa vemos que apenas está descompuesta; si escarbamos un poco reconocemos las formas vegetales; si escarbamos más esta MO está más oscura y comprimida, apenas se distinguen las formas y huele a bosque; si escarbamos más llegamos a una tierra oscura granulosa o fina, en la que no se distingue la materia orgánica y perfuma el ambiente.

El compostaje es reproducir en poco tiempo el proceso de la transformación de la materia orgánica tal como sucede en la naturaleza, mediante la colocación sucesiva de los diferentes materiales, aportar humedad y promover la vida en este proceso.

### La descomposición

Los insectos trituran la MO, la consumen y la restituyen al suelo con sus estiércoles y restos, es el proceso de humidificación; luego intervienen las bacterias, levaduras, hongos y otros microorganismos transformando la MO en elementos más simples, proceso de mineralización, ya nutrientes solubles asimilables para las plantas a través de pelos absorbentes en sus raíces.

Los principales minerales que necesita un suelo fértil son: nitrógeno, fósforo y potasio, y cantidades pequeñas de otros minerales y oligoelementos: magnesio, cobre, zinc..., todos se obtienen con un compostaje equilibrado.

### Preparación del compost

- Labrar el fondo, poco, para que la tierra absorba la humedad o hacer pequeños hoyos con una horca, clavándola y moviéndola.
- Regar sin encharcar.

- En el fondo, colocar ramas secas y unas paladas de tierra, evitan la compresión del suelo y será puente para las lombrices, otros insectos y microorganismos que accederán para alimentarse y establecerse.
- Añadir materia orgánica, restos del huerto, cocina.
- Una capa de tierra de huerta (rica en microorganismos), humedecer.
- Si se tiene, añadir una capa de estiércol de cualquier tipo.
- Seguir por capas: materia orgánica, tierra estiércol.
- Mantener la humedad sin que gotee.
- Humedecer la última capa de tierra, cubrir.
- Una altura de 1-1,20 m, es adecuada, bajará bastante.

### **Algunas ideas:**

Directamente sobre el suelo: marcar un espacio con piedras, troncos, sacos llenos de tierra o arena, etc. Hacer el montón.

Balas de paja: colocar las balas en forma de murete, formando un cuadrado.

Palés: un cajón con cuatro palés, atándolos entre sí.

Bidón metálico: Es necesario lavarlo. Agujerear la superficie, cada 10-20-25 cm. Se quitan las tapas.

Otros: troncos, muretes de obra, tanques, bolsas-contenedores de obra, bañeras...

Resultados del compostaje y aplicación al huerto

Si la MO no se distingue y es ya una tierrilla que se disgrega al frotarla entre los dedos, se añade al huerto, de 1 a 5 cm.

Si se distinguen restos vegetales, pero hay mucho material descompuesto en forma de tierra vegetal, se puede repartir por el huerto, seguirá el proceso si se acolcha con paja; apto para solanáceas: tomates, pimientos, patatas; cucurbitáceas: pepino, calabaza, calabacín.

Si se distinguen los restos vegetales y están secos, desmontarlo, humedecerlo y volver a montar.