Primavera 2015

nº 25

Mijares Vivo

El visón americano en Teruel
Curso de apicultura eco
Plan hidrológico
El alimento de la vida
La cena de San Pedro
Un reloj de sol
El compost

Editorial

Ya se ha explicado alguna vez desde esta misma página pero parece conveniente insistir. Mijares Vivo nace como una asociación dispuesta a cambiar el mundo. Si uno lee los estatutos está claro que vamos a marcar un antes y un después. Acabaremos con el hambre y las guerras y salvaremos el planeta de amenazas alienígenas.

Después la realidad es que llegamos a donde podemos. ¿Y hasta donde somos capaces llegar? Hasta donde los propios socios nos marquemos. Si un socio (o simpatizante, tampoco se exige carnet) se ofrece a organizar, por ejemplo, un campo de trabajo o un curso de apicultura ecológica la "estructura" de la asociación estará a su disposición. Pero si alguien viene con eso de "lo que habría que hacer es ponerle un cascabel al gato" seguramente le daremos la razón y responderemos "es verdad, ALGUIEN tendría que hacerlo" y lo añadiremos como otro objetivo mas en nuestros estatutos, justo detrás de lo de descubrir la vacuna para el ébola.

De esa forma Mijares Vivo alterna temporadas de letargo con momentos de mas actividad. Si leemos las noticias que salen en esta revista veremos que estamos en uno de esos momentos en que, dentro de una modestia, dan ganas de creerse que todo esto sirve para algo. Se plantan árboles, se hacen alegaciones, se participa en mesas redondas...se diría que esto rula. Y se puede hacer mucho mas, solo hace falta gente que quiera moverlo.

Una forma de conseguir que la cosa funcione y esas iniciativas de todo tipo puedan contar con apoyos es la comunicación, y eso es lo que intentamos con dos de nuestras (in)actividades: la página web por un lado y este boletín que tienes ahora en tus manos por otro. Podrían ser herramientas muy útiles si tuvieran gente delante y detrás. Personas que escriban artículos, que envíen noticias, opiniones o lo que puedan considerar de interés. Y gente que lea lo que se publica para que tenga algún sentido publicarlo.

Con la intención de recuperar el tiempo perdido y puesto que el boletín de otoño se retrasó mucho (de hecho salía de la imprenta el último día de otoño) hemos sacado muy seguidos los números de invierno y primavera y la consecuencia es que este sale con menos páginas de lo habitual como una llamada de atención a esos que dicen "a ver si para el próximo escribo algo".

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

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

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

Mas plan hidrológico

En el anterior boletín ya adelantábamos que el Plan Hidrológico de la Cuenca del Júcar esta en un periodo de exposición pública y Mijares Vivo ha presentado alegaciones.

El pasado día 17 de marzo se celebró en Castellón una mesa redonda con los posibles interesados en las demarcaciones del Palancia y Mijares en la que participamos como Mijares Vivo. Una frase del presidente del Sindicato central de regantes de la Plana puede resumir la mentalidad de la mayoría de los asistentes a dicha reunión: "El agua es un bien escaso. No vamos a dejarla correr solo para que haya pececitos". Parece necesario el contrapeso de alguna asociación que vele por "los pececitos" y eso estamos intentando.

La exposición pública es por seis meses así que se alargará hasta junio y aún tenemos plazo para seguir intentando algo. Si alguien quiere colaborar o participar de alguna forma puede (y debe) hacerlo poniéndose en contacto con alguna de las direcciones o teléfonos que figuran en la página 2 del boletín, debajo de la editorial.

Contactos

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

• Grupo Local de Voluntarios de Protección Civil T. 978 781 466

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

• 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)

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.

Plantación forestal

Con una semana de adelanto este año celebramos el día del árbol el sábado 14 de marzo plantando alcornoques en la zona que se quemó recientemente junto a la entrada de los Giles. A la convocatoria acudieron 13 personas y una mula (la mula no plantó ni uno pero la contamos por lo del mal número) y se plantaron alrededor de 160 arbolitos. Esta actuación pretende complementar la saca de pinos que se ha empezado y se continua haciendo para crear un cortafuegos verde, aunque se pudo observar que la propia naturaleza ya trabaja en ese sentido y en la zona están naciendo gran cantidad de encinas.

La escuela de Olba también centro social

Lunes, 17h30-19h00
Clase de dibujo artístico
imparte Pablo, Bellas Artes

Martes y jueves, 17h00-18h00 y pico
Pilates
Imparten las propias mujeres

Miércoles. horario variable de tarde, consultar Pilar Josefina o Raquel
Punto. Juntarse, compartir saberes, ir haciendo

Jueves, 16h30-18h00 y pico
Coro
Imparte Belén, maestra de música

Jueves, 18h30-20h30
Danza del vientre
Imparte Angela, profe de danza

Jueves, 18h30-20h00
Francés
Imparte Marilen, nativa

Jueves
Cine en versión original
Organizado por Mirko y Marí
Local social de Los Pertegaces.
Jueves a las 20,30 h.

Martes de 18 h. a 20 h.
Taller de yoga dinámico.
Impartido por Isabel
Albergue Molino.

Se está organizando un curso de corte y confección, con sastre profesional. Información en el ayuntamiento.

Un libro que hace historia

"Las bombas no tienen amigos", novela escrita por Rafael Campillo Sendra, relata, desde los ojos de un niño, hijo del maestro depurado por la dictadura, las vivencias de la guerra y posguerra en la Artiga. "Intento contar la situación de precariedad extrema hasta los 13 años que viví con mi familia en la Artiga siguiendo la historia hasta los 17 años aproximadamente" comenta el Rafael que el próximo 27 de junio a las 7 de la tarde hará la presentación del libro. Al cierre de este boletín el ligar no esta cerrado y tanto puede ser en el ayuntamiento como en el local social de los Pertegaces.

Viajando hacia el pasado

Me he embarcado en un viaje de recuerdos
de vivencias que tenía ya olvidadas
de sensaciones que me trasladan
a lugares remotos donde la realidad se desdibuja

El único vehículo que estoy utilizando
es el entramado visceral de mis neuronas
en el cual faltan dendritas que crean lagunas
consumidas en otros espejismos e ilusiones
con atributos de sirena

Vuelvo a vivir lo ya vivido con otra mirada
creando una realidad nueva sin desgarros
para salir indemne de las aventuras equívocas
retornar al pasado con visión de futuro
y seguir aprendiendo para el siguiente viaje
con el zurrón repleto de utopías renovadas

En esta singladura tengo la oportunidad
de restañar las heridas propias y ajenas
que mi irreflexión y vehemencia pudieron causar
en otras conciencias que se cruzaron con la mía
No quiero dejar flecos sueltos al azar
fruto de ensoñaciones, fantasías y antojos

Es hora de lamerse las heridas
aprender de lo vivido y enderezar el camino
para dejarse sorprender por el destino

Rafael Campillo Sendra

Una actuación con polética

Por Toni Marín

La reciente actuación en el camino que va junto al río desde el puente de los Ramones hasta la Rasclosa, por la orilla sur, ha sido, otra vez mas, fuente de discrepancias y enfrentadas opiniones con ese acaloramiento tan característico que define las gentes de este valle.

El tema está en que se trata de un precioso camino que transcurre junto al río, atravesando un ejemplo de bosque de ribera umbrío, excepcional y único, repleto de especies autóctonas y en muchos casos escasas.

Lo que ocurre es que cada vez que hay una riada, parte del camino es arrastrado por el agua y desaparece –sobre todo en la zona que está frente de la Viñaza– por lo que las fincas de esa parte del valle quedan incomunicadas.

Hasta la fecha las 2 o 3 actuaciones que se han realizado para reparar el camino, han dañado el pié del bosque, algo que ha levantado las protestas de un sector de olbenses.

El problema radica en que hay dos posturas enfrentadas: por una parte están los que piensan la importancia de preservar a toda costa este bosque de ribera y consideran que la actuación ha sido desmedida y sin criterio y que meter una excavadora es un salvajada ya que daña irremediablemente el pié del bosque.

Por la otra hay quienes piensan de la necesidad de dotar a las fincas de esa zona de un acceso adecuado, incluso la necesidad de disponer de un acceso a los Mollas por el que pueda pasar un camión de tamaño medio. De hecho en fechas próximas deberá pasar una cuba para extraer los desecho de la fosa séptica de los Moyas, y desde Olba, por la rocha de la piscina, eso es imposible.

Una polémica levantada que quizás se pueda solucionar controlando mejor la actuación de los operarios y delimitando exactamente para que los aperarios puedan saber exactamente que se tiene que hacer.

El visón americano en Teruel

Por José Manuel González Cano

El visón americano (Mustela vison) es un carnívoro de talla media que tiene por hábitat los sotos fluviales y pequeños arroyos, se cría en cautividad en granjas de producción peletera desde son frecuentes escapes que han motivado su expansión en amplias zonas.

Con frecuencia los pescadores me han comentado haber visto nutrias pequeñas, estoy seguro que lo que habían observado eran visones americanos pues son muy semejantes en la forma, pero menores los mayores llegan a pesar dos kilos, aunque el visón tiene el morro más estrecho que la nutria, así como el labio inferior blanco, el color es normalmente marrón obscuro y un pelaje muy brillante, que para muchos les resultara conocido de haberlo visto en abrigos de señora. En el dibujo que se acompaña podemos comparar el tamaño del visón con la nutria y otros carnívoros que hay en nuestro valle (aunque representa un visón europeo, que no está presente en el Mijares, y es ligeramente menor al americano)

En la provincia de Teruel, el inicio de la expansión de esta especie foránea se produjo el mes de Julio de 1.990 al quebrar una granja en Sarrión (Teruel) denominada ZOVIMAR, el abandono produjo un alto número de escapes que en breve plazo colonizaron la cuenca alta del río Mijares, en el año 1.999 la población de visones se expandió también en los ríos Alfambra y Turia, y desde el año 2.002 ha sido detectado en el río Linares, una afluente del río Mijares, que desemboca en éste en el centro de la provincia de Castellón, por lo que puede deducirse que esta colonizando los ríos a un ritmo rápido.

Durante 2008 se han detectado ejemplares en el río Jiloca, ya dentro de la Cuenca del Ebro, por lo que su control para defender el hábitat de visón europeo se considera prioritario.

El visón americano es mayor que el visón europeo y cuando coinciden las dos especies el americano elimina al europeo. Actualmente el visón europeo se encuentra casi desaparecido de la mayor parte de Europa por la competencia del americano, que lo ha extinguido en la amplia zona donde antes vivía , solo sobreviven poblaciones aisladas al sur de Rusia y en la zona norte de la cuenca del Ebro, País Vasco, Navarra, Rioja y Aragón.

Por este motivo se esta realizando un intenso control, para ello se colocan jaulas trampa donde se capturan vivos y si cae otra especie se libera sin problemas, En Teruel ya se han capturado mas de 400 ejemplares, tratando de controlar la población, pero si en la Comunidad Valenciana no actúan intensamente en la misma línea la población continuara expandiéndose.

Por la importancia de evitar que el visón americano se extienda por la cuenca del Ebro en los ríos Jalon y Jiloca se ha aumentado mucho la intensidad de los trampeos e incluso se esta utilizando un método nuevo, se utilizan plataformas flotantes donde hay un túnel de madera y un sustrato de barro en donde se puede ver si ha pisado el visón. Cuando se acostumbran a entrar a las plataformas se coloca la jaula trampa en el interior y se logran muchas mas capturas que en las trampas colocadas en las orillas del río, las trampas llevan un indicativo de control de especies invasoras.

Estos trampeos los realizan en el río Mijares los agentes de protección de la naturaleza de Aragón.

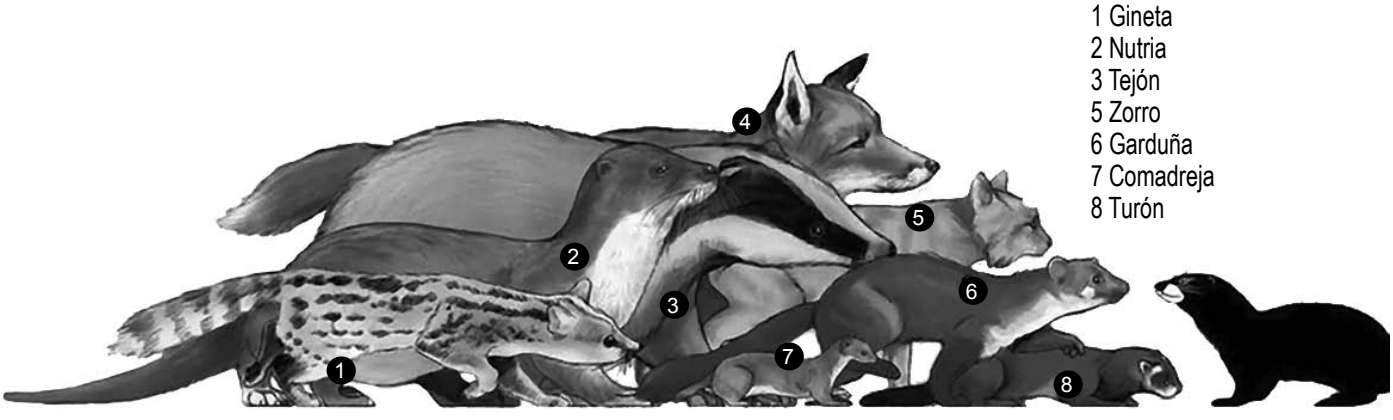
Si descubrís paseando por el río jaulas-trampa no se deben tocar, pues cuanto más olor las impregne mas reacios están los visones a entrar.

Aunque sea un precioso animal, que se mueve con agilidad y elegancia por el agua su efecto sobre la población de peces y cangrejos supone una merma importante en la abundancia actual con respecto a la existente hace 15 años.

En el año 2014 se capturaron 25 visones en los meses de enero a marzo, este año no se ha capturado ninguno, a pesar de haber trampeado los mismos parajes, parece que se ha producido un descenso importante, pero como ya se comentaba antes el efecto de el control será posiblemente temporal, pues en la comunidad valenciana no se esta controlando la población. Puede ser que con el tiempo la población de visones tienda a estabilizarse, la nutria también presente en el río puede ser un competidor importante. Los desajustes en las comunidades faunísticas son difíciles y lentos en ajustarse.

Otros carnivoros

Aunque sus competidores potenciales son el turón y el visón americano, el visón europeo tiene más “vecinos”.



2ª Edición Curso de Apicultura Ecológica en Gúdar-Javalambre.

Este año con el apoyo de Mijares Vivo

Por Demetrio Vidal

¿Por qué no apicultura ecológica en nuestro territorio?

La apicultura y más todavía el aprovechamiento de la miel ha sido una actividad antiquísima, que desde tiempos inmemoriales el ser humano ha sabido aprovechar. Si nos dedicáramos a indagar sobre la apicultura en éstas tierras rurales y de duros y largos inviernos, nos daríamos cuenta que al igual que otras actividades de antaño, tuvo una cierta importancia, (sino, ¿de donde creéis que viene el topónimo de Abejuela?) ya que no hay que olvidar, que en pasadas épocas constituyó una fuente de ingresos nada despreciable para muchas economías domésticas, bien como complemento de otras actividades o incluso como actividad principal.

Pero durante las últimas décadas, la apicultura en esta zona también ha tenido su declive o su propia crisis, ya que principalmente los apicultores o colmeneros como a algunos les gusta que les llamen, han sido principalmente personas mayores donde apenas ha habido relevo generacional y poco a poco este oficio milenario se estaba quedando muy arrinconado. Pero gracias a no sé quién, sea la propia crisis de la apicultura, crisis global, o simplemente por el cambio de visión del campo, parece ser que en los últimos años se está viendo un cambio de tendencia, bastante esperanzador para este gremio.

No es raro hoy en la comarca, encontrar mieles y otros productos apícolas, así como colmeneros jóvenes que se han aventurado en este mundo, para llevar su modo de vida relacionado con las

	APICULTURA CONVENCIONAL	APICULTURA ECOLÓGICA
Emplazamiento de los colmenares	Emplazamiento de colmenares en la normativa aragonesa: DECRETO 5/2005, de 11 de enero.	Además de las distancias del citado decreto el emplazamiento de colmenares deben estar a más de 1,5 Km. de radio de cultivos convencionales, para evitar contacto con herbicidas, insecticidas, etc.
Materiales en las colmenas	Todo tipo de materiales.	Materiales naturales; madera, corcho,…
Cera	Láminas de cualquier origen. (principal fuente de contaminantes en la colmena)	Láminas de las propias colmenas ecológicas certificadas, o láminas compradas con certificado ecológico.
Medicamentos	Cualquiera que este registrado	Varroa; Ácido láctico, oxálico, fórmico, timol y aceites esenciales. Polillas; Bacillus thuringiensis, vapores de azufre. Para la desinfección de material; ácido acético, hipoclorito sódico, soplete, fuego, sosa caustica. NO ANTIBIÓTICOS
Burocracia	Normativa básica	Normativa básica + órgano certificador para colmenas y productos

abejas. Nos estamos encontrando con un "resurgir" de la apicultura que esperemos tenga como hace muchos años un gran dinamismo y sea capaz de generar expectativas sostenibles y alternativas para el desarrollo rural, que me imagino todos los lectores de este boletín queremos para esta tierra.

Llegados aquí, este es el contexto de este curso que precisamente quiere hacer de puente entre este auge, y las posibilidades de desarrollo que ofrece la apicultura. ¡Espero que sea de vuestro interés!

Pero me gustarías antes de acabar y que paséis a ver el programa, ver las diferencias más significativas entre la apicultura convencional y la apicultura ecológica, que en el caso de la agricultura parecen más obvias.

PROGRAMA

La biodiversidad de la comarca de Gúdar-Javalambre.
- Entorno de la comarca: Flora, fauna, climatología,....

La apicultura ecológica
- Principios generales

La abeja
- Organización y biología de la colonia

Material apícola
- Tipos de Colmenas
- El asentamiento
- Material e instalaciones apícolas

Trabajos apicolas
- Manejo de abejas
- Multiplicación de colonias
- Extracción de miel, envasado y acondicionamiento

Sanidad apícola
- Enfermedades de las abejas
- Higiene y profilaxis
- Tratamientos ecológicos

Polen, jalea real, própolis y cera
- Obtención, procesado y manipulación

Miel y melazas
- Flora melífera de la zona
- Tipos de mieles y valor nutricional

La apicultura como fuente de dinamización del entorno
- Organización de una empresa apícola ecológica
- Comercialización de miel ecológica
- La apicultura como motor de desarrollo y turismo rural

PRÁCTICAS

Identificación de la flora melífera local

Manejo de Abejas
- Identificación de individuos y panales
- Multiplicación de colonias

Manejo sanitario
- Prevención de enfermedades
- Aplicación de los tratamientos ecológicos

Visita a una explotación apícola
- Extracción de la miel

Visita del año anterior a la explotación apícola

PROFESORADO

Dr. Antonio Monleón Getino.
Biólogo e Ingeniero agrícola. Profesor de la Facultad de Biología de la Universidad de Barcelona.

Demetrio Vidal Agustín.
Biólogo

Luis Antonio Baselga.
Apicultor

Dr. Jaume Cambra Sánchez
Botánico y apicultor ecológico. Profesor de la Facultad de Biología de la Universidad de Barcelona

Las **clases teóricas** (15 horas) se realizarán en el Centro Socio-Cultural de Valbona

VIERNES 19 DE JUNIO
15:00h-20:00h

SÁBADO 20 DE JUNIO
9:00h-14:00h y 15:00h-20:00h

Las **prácticas** (5 horas) se realizarán en una explotación apicola en Manzanera, una localidad cercana a Valbona.

DOMINGO 21 DE JUNIO
9:00h-14:00h

Organiza:

Museo de Historia Natural y Etnografía de Valbona
museovalbona.blogspot.com

Mijares Vivo
mijaresvivo.org

Algunos datos de nuestro plan hidrológico (II)

Por Fº Javier Marín Marco

En el nº anterior de Mijares Vivo iniciábamos un apasionante resumen, en versión libre, del Plan Hidrológico de Cuenca de la Demarcación de la Confederación Hidrográfica del Júcar. Recordemos que es un borrador que está en exposición pública desde el 30 de diciembre de 2014 por un periodo de seis meses por lo que aún deberíamos estar en plazo para hacer alegaciones, propuestas o sugerencias. En ese primer capítulo me centraba en el tema del caudal ecológico, dejando para este el que podríamos denominar "todo lo demás".

Como decía en la anterior entrega la página de la Confederación incluye varios anexos que totalizan mas de 6000 páginas. Hay algunos tan insulsos que ni siquiera los mencionaré. Entre los que pueden tener interés estarían:

Zonas agrarias

Un anexo ameno y útil. En realidad habla de usos del agua, pero como en nuestro caso no utilizamos el río para abastecimiento doméstico, no hay industrias, ni campos de golf y las hidroeléctricas no se considera que consuman agua (pues la turbinan y la devuelven) solo nos queda el uso agrario.

El anexo divide la región en muchísimas zonas (97) y define para cada una de ellas los caudales máximos que pueden emplearse para riego según cultivos.

En nuestro caso estamos en la zona 082008A, Pequeños Regadíos de la Sierra de Mora y tenemos una de las concesiones mas bajas: 2.269 metros cúbicos por Hectárea y año. ¿Por qué? Resulta que en esta zona que incluye los regadiós dede Puertomingalvo hasta Torrijas (ver plano adjunto) según la Confederación hay 1.915 Ha regables de las que el 59,4% se dedican a cereales de invierno (los de verano: maíz y arroz consumen, lógicamente, mucha mas agua). Como comparación la zona que también se ve pintada en el plano y que resulta muy curiosa es la 082008B Pequeños Regadíos Truferos de Gúdar-Javalambre que tiene una concesión de 2.801 m3/Ha/año. ¿Qué puede regar una zona llamada "regadíos truferos"? Pues a la Confederación le consta que tiene un 27,5% de hortalizas, un 25,7% de frutales de fruto carnoso y un 20 % de leguminosas para grano.

Otra zona vecina muy pintoresca es 082007 Pequeños Regadíos del Alto Maestrazgo, tiene 4.172 m3/Ha/año porque, según las encuestas un 70 % son cítricos ¡¡en Mosqueruela, Villafranca del Cid y Benasal!!

Tramos protegidos

Lo cierto es que el borrador no modifica nada del anterior. Define un montón de figuras de protección (once, exactamente), en algunos casos porque el tramo ya está tan deteriorado (por contaminación, sobreexplotación de acuíferos u otros motivos) que toca decir "hasta aquí", en otros por estar aceptablemente bien y en otros simplemente por ser zonas de captación de aguas potables o entorno de aguas minero-medicinales o incluso hay unas "zonas protegidas" bajo una figura denominada Masas Para Uso Recreativo. Creo que ya es bastante conocido que nuestro valle está declarado LIC (Lugar de Interés Comunitario) dentro de la red Natura 2000 denominado "Estrechos del Mijares" y con el código ES2420128. Pero me parece especialmente interesante la otra figura que nos afecta a nosotros, sobre todo, si tenemos en consideración a los pescadores ya que nos han considerado Aguas Destinadas a la Producción de Vida Piscícola.

En la demarcación del Júcar hay 4 tramos protegidos por esta figura, uno en el Serpis, uno en el Júcar, otro en el Turia y en el Mijares: el que va desde el embalse de los Toranes hasta la cola del embalse de Arenós, 15,83 Km. que incluyen todo el tramo que discurre por Olba y los estrechos que hay aguas arriba; se denomina "Olba" y tiene un código numérico que es el 0803100008

Estos espacios están declarados en cumplimiento de la directiva 78/659/CEE y del Real Decreto 927/1988 según los cuales deberán tener y mantener una calidad de las aguas mínimas en función de si son aguas salmonícolas o ciprinícolas (como mas conocidos entre los salmónidos esta la trucha y entre los ciprínidos el barbo, el Plan de Cuenca no ha declarado ningún tramo salmonícola y los cuatro que hay son ciprinícolas)

Las directivas dicen que el plan de cuenca establecerá las medidas necesarias para garantizar que esta calidad se mantiene. Le he dado vueltas al plan y no veo esas medidas por ningún lado. Solo dice que actualmente, en los análisis que realizan periódicamente, se viene cumpliendo.

Aún asi, y pese a que este borrador no dice ninguna medida concreta creo que el hecho de estar declarados asi: Aguas Destinadas a la Producción de Vida Piscícola es algo a lo que podemos sacar provecho a la hora de pedir medidas para recuperar nuestras poblaciones de trucha, barbo e incluso de mi espinita particular: el cangrejo autóctono.

Pero no nos echemos flores porque, en el mismo río y provincia tenemos dos figuras de protección de mayor entidad que la nuestra que son:

Reservas fluviales: En la demarcación del Júcar se proponen 8. En nuestro río tenemos una: la Cabecera del Mijares (desde el nacimiento hasta el barranco del Charco, en Cedrillas con una longitud de 10, 2 Km.)

Zonas de Protección Especial: Hay 9 en total de las que una es "nuestra": la Cabecera del rió Albentosa, desde su nacimiento en Torrijas hasta Manzanera. 8,92 Km

Por cierto, como curiosidad, y aunque no forme parte del Plan de Cuenca y no tenga mucho que ver con este artículo, tenemos otra cosilla mas. El Instituto Aragonés del Agua ha declarado unas "cosas" que se llaman Puntos de Interés Fluvial. En total 75 de los que veinte están en la provincia de Teruel. No he conseguido averiguar en que consiste ni para que sirve esta declaración, pero sabemos que uno de ellos está en Olba y se llama "Arroyo de Rubielos de Mora y Manantial de la Torca" Si nadie me corrige supondré que "la Torca" es un error, que debía decir "la Tosca" y que en realidad se refiere a la fuente de la Salud.

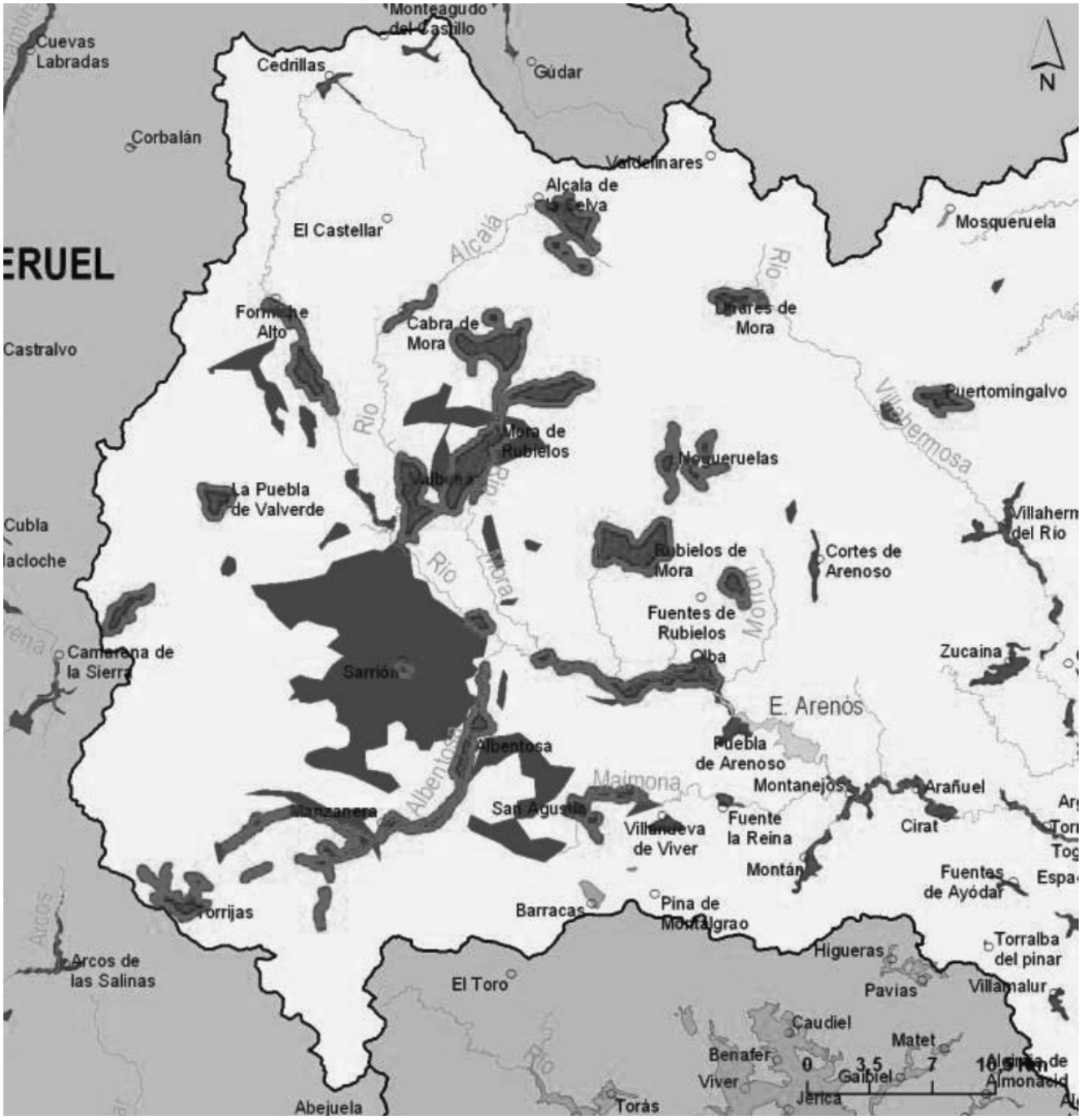
Depuración

Patético. El anexo 10, correspondiente a las medidas correctoras es el mas lar-

go (1.434 páginas). La primera medida de todo el anexo, codificada como 08M0002 tiene un título prometedor: “Reducción de la contaminación puntual. Medidas de depuración de aguas residuales en poblaciones menores de 2000 HE* en Aragón.” Le asignan (¿cómo lo han calculado?) un presupuesto: 403.587,38 €…y ya está.

Eso es todo lo que hay porque en la siguiente página dicen que la administración competente es la local (que se apañen los ayuntamientos, para entendernos), que la actuación NO está declarada de interés general y que el periodo previsto para su ejecución (con un presupuesto de 126.731,26 €/año) es… ¡entre el 2022 y el 2027! No está mal para un plan que termina en el 2.021 ¿no? Pues eso

*Habitantes Equivalentes, es una cifra sacada promediando la población fija y la estacional



El alimento de la vida

Por Maria Niubó

Hoy voy a tratar la alimentación de una manera diferente …
Para mí el mundo de la alimentación es una pasión. Descubrir nuestro cuerpo, cómo funciona, la maquinaria perfecta que tenemos. Cómo trabaja para que podamos correr, saltar, hablar, bailar, … pero siempre lo he estudiado desde la parte física, material. Hay un organismo que necesita de alimento para funcionar, y ese alimento también es físico, se puede tocar.

Hasta que llegó a mis oídos que hay personas que se alimentan de la luz. Hay casos de personas que no comen nada físico y sí se alimentan del sol, de la luz. Para mí, que necesito tocar las cosas, eso es bastante difícil de entender, pero sí hay personas que estan viviendo o han vivido con esta práctica.

El sol, un elemento imprescindible para nuestra vida junto con el agua.

Decimos que cuando pasamos unos días sin ver el sol nos ponemos más melancólicos, más tristes. En Lleida, de donde yo soy, se han hecho estudios con la niebla, de pasar muchos días sin ver el sol y en verdad afecta al comportamiento de las personas.

Es decir, que nuestro alimento puede ser físico, que es todas las reacciones químicas que yo he estudiado, pero una parte muy importante es el alimento que no podemos tocar como puede ser el sol, y el AMOR que damos y recibimos de las personas, de los animales, …

Hoy, como veis, no estoy hablando del alimento que nos entra por la boca sino del alimento que nos entra por el corazón. Y hoy no pondré referencias de estudios porque las únicas referencias ahora mismo de las que puedo hablar son las mías.

Desde hace poco más de un mes estoy recibiendo este alimento de todas las personas que tengo alrededor de una forma mucho más consciente.

El AMOR, este alimento de vida ahora está muy presente. Y a mí me gustaría que no fuesen sucesos tan drásticos como la muerte de Marina, los que nos hagan valorar más este alimento.

El AMOR incondicional que para mí representa Marina, es lo que tiene que fluir entre las personas. Ir caminando y confiando que entre todos sabremos llegar a buen puerto estando alimentados con esta fuente de vida.

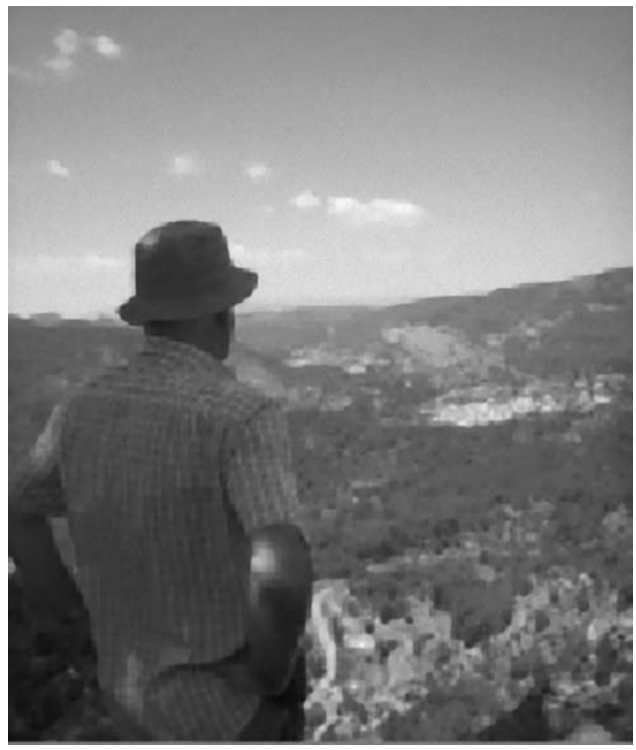
Y que personas como Marina, con su alma inquieta, curiosa, serena y luminosa nos puedan hacer ver que este alimento es lo más importante que tenemos.

Estas líneas me sirven para dar las gracias a tod@s, por vuestro acompañamiento, ya sea con un abrazo, unas palabras, una mirada, un silencio, un recuerdo, …

Gracias desde el corazón por este alimento de vida.

La cena de San Pedro

Por José Navarro



La ermita dedicada a San Pedro, a la cual se hace una romería anual, está enclavada en lo alto de la montaña del Morrón, cerca del puntal del mismo nombre y a media distancia entre La Carbonera y El Bolage. Es un edificio sencillo, que consta de un recinto principal de una sola nave, al que se accede por un atrio cubierto

En la fachada existe un ventanuco enrejado por donde se puede divisar la imagen, en el caso de que la puerta esté cerrada. Tradicionalmente ha ocupado un importante lugar entre las devociones de los olbenses, de tal manera, que antiguamente hasta disponía de ermitaño, persona esta, que aunque vivía en el pueblo, periódicamente adecentaba el recinto y reparaba los desperfectos que el desgaste natural ocasionaba.

Pegado a su fachada pasa el camino que enlaza el casco urbano de Olba con la aldea de Los Ibáñez Altos y que luego se bifurca conduciendo hacia otros pequeños núcleos de población, e incluso hacia otros pueblos. Hoy en día, este camino está casi intransitable, pero en la época en que transcurre este relato, principios del siglo XX, estaba trilladísimo, ya que era la única ruta para unir estas poblaciones. Pocos eran los caminantes, que al pasar ante la ermita, no se pararan ante el ventanuco a santiguarse y rezar unas oraciones, o echar unos céntimos "para dar de comer al santo", según decían, ya que en aquellos tiempos existía gran fervor religioso, mezclado con buenas dosis de superstición.

Miguel, mozo de Olba, todos los domingos recorría ese camino, pues festejaba con una joven que vivía en Los Ibáñez Altos. Nada más comer, acometía la cuesta de El Bolage, pasaba por la ermita y con el ansia de ver a la novia, en poco tiempo se plantaba en su puerta, regresando al pueblo cuando ya era noche cerrada.

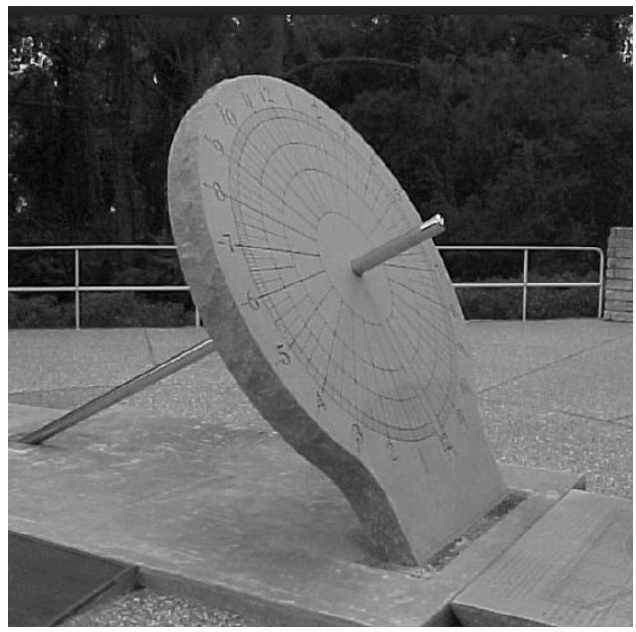
Se las daba de mozo moderno y escéptico y se reía de la devoción que se le tenía al santo, así como de los milagros que se le atribuían y por supuesto se burlaba de los que echaban monedas "para engordar al ermitaño", según proclamaba. De tal modo, que al pasar por delante de la ermita, junto al ventano, tanto si iba solo como acompañado, y dependiendo de la hora, siempre gritaba: —¡Pedro! ¿Ya has hecho las gachas? —, o bien —¡Pedro! ¿Ya has hecho la cena? —y sin esperar la imposible respuesta, remataba la gracia con una risa guasona.

Esta costumbre de Miguel era conocida por todos, incluido el ermitaño, el cual se propuso dar una lección al descreído, que le quitara para siempre las ganas de burlarse de su venerado santo y de hacer peligrar su fuente de ingresos. Para ello, una tarde de domingo subió a la ermita a hacer las labores de mantenimiento, pero una vez acabadas estas, esperó la caída de la noche y situado junto al altar con el candil apagado

ERMITA DE SAN PEDRO

OLBA (Emplazamiento de la ermita de San Pedro)

Un reloj de Sol



Por Ricardo García Mataix

Todos hemos visto el reloj de sol que hay en la plaza del ayuntamiento, en realidad está situado ya en la calle Francisco T. Calomarde para darle (más o menos) la correcta orientación al Sur que necesita este tipo de reloj.

Sin embargo, existen muchos otros tipos de reloj de sol. El que me tiene cautivado es el que se denomina reloj de sol ecuatorial. Os muestro una foto:

El reloj se coloca en orientación Norte-Sur, con el gnomon (es como se llama la barra que atraviesa el disco y cuya sombra nos ha de dar la hora) apuntando justo al Norte astronómico. Bien, ¿cómo encontramos ese punto?

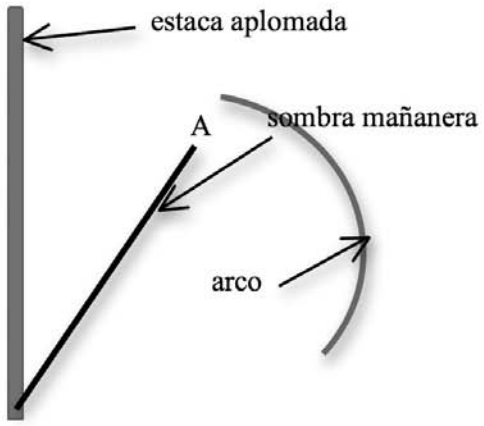
Primero tenemos que saber dibujar una línea Norte-Sur en el suelo. Hay una forma sencilla e ingeniosa de hacerlo. Todos los días, el Sol sale por el Este y empieza a alzarse en el cielo. Conforme va ganado altura, las sombras se van haciendo cada vez más cortas, hasta que llega un momento en el que el Sol está en su punto más alto. Esto ocurre al mediodía y es cuando nuestra estrella está exactamente en dirección Sur, el instante del día en el que las sombras son más cortas. A partir de ese momento el Sol empieza a bajar y las sombras vuelven a alargarse.

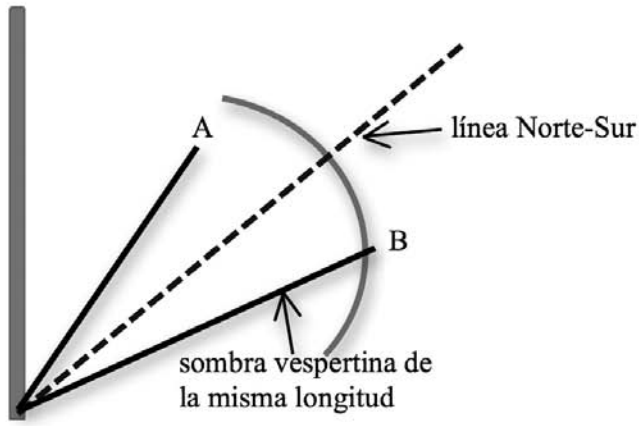
Si clavamos un palo recto y bien aplomado en la tierra podemos medir su sombra, estar pendientes y comprobar en qué momento la sombra que proyecta es la más corta del día. Esa dirección nos daría la línea Norte-Sur deseada. Parece un proceso algo engorroso. Hay una forma más sencilla: Por la mañana marcamos en la tierra el punto en el que termina la sombra de nuestra estaca. Da igual la hora exacta, pero cuanto más larga sea la sombra mejor, seremos más precisos. Trazamos un arco de círculo con centro en la estaca y de radio la distancia de nuestro primer punto. Ahora nos vamos a almorzar, dejamos que pasen las horas y que la sombra vaya acortándose. Volvemos por la tarde, las sombras volverán a crecer, y esperamos al momento en el que la sombra vuelva a tener la longitud que habíamos trazado por la mañana. Simplemente estamos atentos a que la punta de la sombra vuelva a tocar el arco de círculo que habíamos dibujado. Pues bien, la línea Norte-Sur es la que parte de la estaca y pasa por la mitad de estos dos puntos. Creo que en el diagrama se entiende bastante bien lo que quiero decir:

Hay otras formas, pero esta me fascina pues conseguimos dibujar con mucha precisión la línea Norte-Sur utilizando una estaca, una plomada y una cuerda.

El gnomon del reloj de sol ha de estar alineado con esta línea y debe formar un ángulo con el suelo igual a nuestra latitud. Como ya expliqué hace tiempo, el punto del cielo que marca justo el Norte astronómico está a una altura igual a nuestra latitud, es una cuestión de pura geometría. En nuestro caso, la latitud, como ya sabéis, es de poco más de 40 grados.

Con estas consideraciones el gnomon será paralelo al eje de rotación de la Tierra y el disco circular, que está perpendicular a él, será para-





lelo al ecuador. Casi sin darnos cuenta hemos construido un modelo perfectamente alineado con nuestro planeta.

Como sabemos, el Sol se encuentra en primavera y verano al norte del plano ecuatorial, en otoño e invierno al Sur. Esto va a tener una consecuencia sorprendente, pero que es evidente tras pensar un poco: En un reloj de sol ecuatorial la sombra del gnomon cae en la cara Norte durante la mitad del año y en la cara Sur en la otra mitad. En efecto, hay 2 días del año en los que el reloj no da sombra alguna: en los dos equinoccios.

Como no puede ser de otra manera, un reloj de sol da la hora solar. ¿Cómo podemos calcular la hora civil a partir de la que leemos en nuestro reloj? ¿Qué relación existe? Esto no es demasiado complicado, pero hay que pensar un poco.

Vayamos por partes. La hora solar desde una localización depende del ángulo que forme el Sol con respecto a su punto más alto. Este ángulo depende de la longitud en la que nos encontremos. Es lógico, el Sol da una vuelta -o sea 360 grados- en 24 horas, eso son 15 grados a la hora, 1 grado en 4 minutos. Todos hemos oído que en Galicia el Sol se pone más tarde que en la costa mediterránea. De Barcelona a Vigo hay poco más de 10 grados de diferencia, lo que equivale a algo más de 40 minutos (y no una hora y media que un gallego, muy enojado, me juró una vez, absolutamente indiferente a los razonamientos matemáticos). Por la misma razón, un reloj de sol en los Lucas da una hora 16 segundos posterior a otro puesto en la Artiga.

Hasta mediados del siglo XIX todas las poblaciones se regían por su hora solar. Con la llegada del ferrocarril y del telégrafo, esta situación se hizo insostenible y es lo que motivó que se establecieran los meridianos oficiales y los husos horarios. Sin embargo, como ya expliqué en otro boletín, la hora civil de nuestro país NO se rige por la hora solar del meridiano 0, que es el que nos pilla más cerca, sino por la del meridiano 1 (conocido como GMT+1). Esta es la razón que explica por qué los relojes de sol en nuestro país siempre van retrasados, desde casi una hora en Barcelona hasta más de hora y media en Vigo. A esto, además, hay que añadir aún una hora más en el horario de verano.

Conclusión: A la hora que marca nuestro reloj de sol hay que sumarle la diferencia entre la longitud de nuestra localización con la del meridiano GMT+1, a razón de 4 minutos por cada grado. En mi casa, por ejemplo, me encuentro a 0º 38’ de longitud Oeste, es decir estoy a 15º38’ del meridiano GMT+1. Una regla de tres me da una diferencia de 1 hora, 2 minutos y 32 segundos, siempre una hora más en el horario de verano.

¿Ya está? ¿Basta con sumar esa cantidad a la que indica el reloj de sol para obtener la hora civil? Pues no, resulta que en función del día del año aún tendremos que sumar o restar una misteriosa cantidad. La explicación a este intrigante fenómeno se tratará próximamente en una nueva y apasionante entrega.

El compost

Por Miracles Delgado

Aprovechando que empieza la primavera…, un momento apropiado para hablar del compost.
Hace años los restos de las verduras de cocina, de hierbas, podas pequeñas, estiércol de gallina, conejo, algo de caballo, se iba amontonado cerca de casa, de forma casual, las gallinas escarbaban, la trituraban y se alimentaban de los insectos y larvas que se criaban.

Al poco tiempo, según el clima (a más frío, descomposición más lenta), ya se había descompuesto. No se recogía ni reutilizaba; por un lado ya se disponía de suficiente estiércol, por otro no hacía falta, pues la forma tradicional de laboreo necesitaba de mayores cantidades de estos nutrientes; así que, a parte de las gallinas, nadie más usaba esos excedentes ya mezclados; con el tiempo hemos visto que acumular la materia orgánica es una forma estupenda de tener un buen abono para los pequeños huertos caseros y ahora es una práctica habitual, con infinidad de técnicas para acelerarlo y aprovecharlo al máximo, adecuadas para cada lugar, con prácticos e ingeniosos sistemas y métodos.

En el bosque esa tierra negra que vemos es la MO procedente de los 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 todavía reconocemos las formas de las hojas; 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 (MO) 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 (proceso mecánico), la consumen y la restituyen al suelo con sus estiércoles y restos: es el proceso de humidificación; a continuación intervienen las bacterias, levaduras, hongos y otros microorganismos que siguen el proceso de descomposición, transformando la MO en elementos más simples, proceso de mineralización, nutrientes solubles asimilables para las plantas a través de los pelos absorbentes de sus raíces.

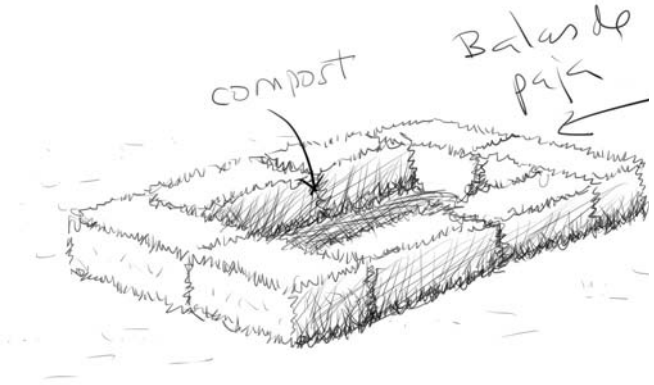
Los principales minerales que necesita un suelo fértil son: nitrógeno, fósforo y potasio, y cantidades pequeñas de otros minerales y oligoelementos: magnesio, cobre, zinc…, todos se obtienen con un compostaje equilibrado. El nitrógeno lo aporta los restos de vegetales jóvenes, restos de podas, frutas, estiércoles; el potasio se obtiene con pequeñas cantidades de ceniza de madera; el fósforo, con polvo de algas marinas, harina de huesos, pezuñas, pescado. Estos dos elementos están en el suelo en forma inorgánica, procedente de las rocas, pero su descomposición es muy lenta.

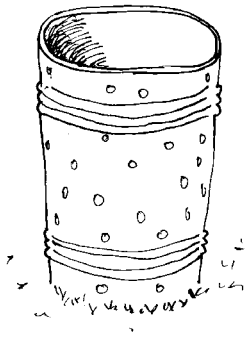
Algunas ideas para construir un composterо:

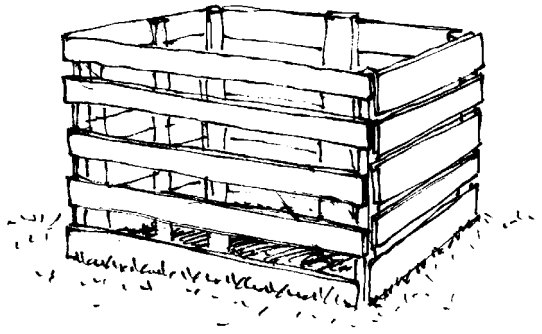
Directamente sobre el suelo

Marcar un espacio, con piedras, troncos, sacos llenos de tierra o arena, etc.

Con una horca hacer pequeños hoyos para mover la tierra y que la humedad que vaya produciéndose se integre al suelo.







De balas de paja

Marcar un cuadrado y colocar las balas en forma de murete, formando un cuadrado.

Según se va llenando el espacio se añaden balas de paja, formando otro “cajón” a su lado. La altura de dos o tres balas, sobre 1-1,20 m.

Una vez completado un cuadrado se cubre, y se inicia otro.

De palés

Se forma un cajón con cuatro palés, atándolos entre sí, para que no se desmonten.

Es conveniente dejar espacio a un lado para poder añadir otros compostero. Cubrirlo.

Bidón metálico

Un bidón de 1-1,20 m de alto; se pueden encontrar en talleres mecánicos. Es necesario saber qué han contenido y lavarlos bien.

Se quitan las tapas, o se le practican agujeros en la tapa de abajo para que drene bien.

Se realizan agujeros en toda la superficie, más o menos cada 10-20-25 cm. Toni un dibujo por favor.

Cubrir con una tapa, de madera será suficiente. Conviene tener 3 bidones.

Otros...

Con troncos, murete de obra, tanques, bolsas-contenedores de obra, bañeras…, se pueden hacer composteros adaptables a cada espacio y a cada idea.

Preparación del compost

Una vez se tiene el espacio preparado:

- Labrar el fondo, superficialmente, que la tierra absorba el agua que incorporaremos. O hacer pequeños hoyos con una horca, clavándola y moviéndola.
- Regar abundantemente, sin encharcar.
- En el fondo colocar ramas secas y unas paladas de tierra, para que los materiales que coloquemos no compriman el suelo y sea el puente de entrada y salida de las lombrices, de otros insectos y microorganismos que accederán para alimentarse y establecerse.
- Añadir una capa de materia orgánica, restos del huerto, de cocina, humedecer.
- Sobre esta, una capa de tierra de huerta (rica en microorganismos), humedecer.
- A continuación, si se tiene, añadir una capa de estiércol de cualquier tipo.
- Seguir por capas: materia orgánica, tierra (mejor de huerto), estiércol.
- Hay que mantener la humedad, sin que gotee.
- La última capa de tierra, humedecerla y cubrir el compost.
- Una altura de 1-1,20 m, es más práctica para trabajarlo.

Generalidades

Tiene que mantenerse la humedad y de-

bemos taparlo, en verano por el calor y para evitar la evaporación, y en invierno por el hielo, frío, viento. Debe poder respirar.

Construirlo bajo un árbol que lo protegerá de calor excesivo o hacerle un porche.

Para saber si hay suficiente humedad: coger un puñado del compostaje, si gotea entre los dedos, es que hay demasiada, si está seca, hay que humedecer más. Si hay demasiada humedad el proceso será de putrefacción, hay que desmontarlo, esparcir todo el material, dejar secar y empezar de nuevo.

Se puede añadir un puñado de ceniza de madera, espolvoreado, de vez en cuando.

Al año se puede tamizar; con un marco de somier y una rejilla de 1 cm será suficiente.

Si no hay posibilidad de estiércol, añadir tierra de huerta que ya tenga varios años de cultivo sin pesticidas, que retrasarían la vida microbiana; aportará una interesante, rica y activa vida del suelo que favorecerá el proceso de descomposición, añadirla húmeda.

Este sistema no requiere que aumente de calor (fase termófila), no desaparecerán las semillas adventicias y la descomposición es más lenta, pero tendremos un buen compost de forma sencilla. La fermentación por calor elimina muchos patógenos, pero también semillas y microorganismos que nos interesan para el huerto.

Si se tiene la oportunidad de ir por algún lugar donde hay vacas pastando es útil llevar bolsas de plástico para recoger las bostas, las secas y bien formadas que ya no huelen, y añadirlas al compost; una vez que reciben humedad los microorganismos se activan y tendremos una excelente fuente de vida microbiana. Si son bostas que han estado bajo la nieve durante el invierno, mucho mejor . Pasado Nogueruelas y antes de llegar a Alcalá de la Selva, hay algunos buenos lugares con bostas de vaca de las que comento.

Los posos de café aportan nitrógeno, fósforo, potasio y cobre; 1 vaso lleno por litro y medio de agua, un día de reposo y utilizar; también directamente al suelo o al compost.

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 en capas de 1 a 5 cm, es un estupendo abono mineralizado o en un buen proceso de mineralización.

Si se distinguen algo los restos vegetales pero ya hay mucho material descompuesto en forma de tierra vegetal, también se puede repartir por el huerto, aún le queda tiempo para descomponerse y podrá seguir el proceso en el huerto si se acolcha con paja; se puede colocar en los bancales de las solanáceas: tomates, pimientos, patata; y cucurbitáceas, pepino, calabaza, calabacín. No estoy segura si le va bien a las berenjenas. Hemos probado en distintos cultivos y este compost nos ha funcionado en todos los cultivos.

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

Una forma curiosa que hemos probado con muy buen resultado fue una de las técnicas del cultivo biointensivo.

Vaciamos un bancal de 15 m de largo por 1 de ancho y unos 40 cm de profundidad, lo regamos y plantamos centeno; creció poco y mal; a los dos meses tumbamos el centeno (sin segarlo) lo regamos bien y añadimos sobre él las cañas viejas y ramas de podas de frutales. La raíces del centeno labraron el suelo, dando profundidad al bancal, ganamos unos 15-20 cm de suelo mullido.

Lo hicimos en invierno: llovió, heló y llegó la primavera; lo llenamos con la tierra que habíamos retirado y volvimos a regar; plantamos calabazas y obtuvimos una producción magnífica. El año pasado plantamos puerros y coles y nos ha ido bastante bien.

*En el número siguiente hablaremos del suelo, estiércoles, caldos, purines, para el huerto.