

CENTRE EXCURSIONISTA DE LA SERRA ESPADÀ



Depòsit legal: CS-364-1999



Societat d'Amics de la Serra Espadà

Butlletí núm. 46 • TARDOR 2014

Estimats socis:

Espere que les vacances vos hagen anat d'allò més bé, ja ha passat un altre estiu i encetem la tardor amb una nova programació que desitge que vos agrade.

Acompanyant al butlletí teniu la revista "Camp de l'Espadar" número 17, des de la Fundació continuem amb aquest projecte, encara que els recursos econòmics siguen molt restringits respecte d'altres anys de bonança econòmica.

Aquesta tardor esperem donar-li una bona espenta al Facebook -el tenim molt parat- i caldria que, mitjançant aquesta eina, poguérem comunicar-nos i que vos arribara tot el que està fent la SASE, espere que s'hi faça realitat.

Tal com vos déiem en el passat butlletí si teniu algun article, història, suggeriment..., ens ho feu arribar; serà ben rebut, i bé ho publicàrem, o ho penjàrem al Facebook.

Carme Orensa



País Basc. Foto: Jean Paul

Edita: **Societat d'Amics de la Serra Espadà**

Les opinions dels autors no han de coincidir necessàriament amb les del consell de redacció.

Consell de redacció: José Antonio Campo, Inma Vicent, Carme Orensa i Rafa Vercher.

Diseny i maquetació: **coprint**

Adreça Internet: <http://www.serra-espada.org>

Correu electrònic: secsase@serra-espada.org

 Centre Excursionista de la Serra Espadà

Foto portada: Nacimiento de Urredera. Foto: Jean Paul.

Foto contraportada: Magraner. Foto: Carme Orensa.

Depòsit legal: CS-364-1999 • Coordinació: Carme Orensa • Imprimeix: **coprint**, València



Societat d'Amics
de la Serra Espadà

ALTA SOCI FULL D'INSCRIPCIÓ

COGNOM 1..... COGNOM 2.....

NOM.....NIF.....DATA NAIXIMENT.....

ADREÇA.....QUOTA.....

CODI POBLACIÓ.....TELÈFON.....

E-MAIL.....

DOMICILIACIÓ BANCÀRIA:

N.º DE COMPTE

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ENT-4

OFF-4

CC-2

COMPTE-10

Signatura del titular:

.....,de.....de 201.....

Envieu aquest full a Societat d'Amics de la Serra Espadà. Apartat Correus 187 - 12520 Nules

NOTES: Quotes anuals: familiar, 48,08 euros. Individual, 30,05 euros. Estudiant (<25 anys) 15,03 euros. Els socis tenen descompte en els viatges i excursions amb autobús i en algunes tendes de material de muntanya.

Llei de Protecció de Dades

En compliment del que estableix la Llei Orgànica 15/99, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, l'informem que les dades que ens facilite per mitjà de l'ompliment del present formulari passaran a formar part d'un fitxer propietat de la SOCIETAT D'AMICS DE LA SERRA ESPADÀ per a facilitar-vos informació sobre les nostres activitats. Així mateix, l'informem que pot exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició. En aquest cas, haurà de dirigir-se al Responsable de la Base de Dades, SASE, apartat de correus 187, 12520 Nules.

Assegurança com a entitat

Assegurança de responsabilitat civil com a organitzadora d'activitats.
Aquesta assegurança cobreix la responsabilitat civil de la Societat d'Amics de la Serra Espadà en qualsevol de les activitats que organitza. Així queden cobertes les responsabilitats que se li pugen exigir a l'Entitat per les actuacions del grup, dels guies i monitors, o dels participants.



L'ÍNDEX

Portada.....	1
Estimats socis.....	2
Full d'inscripció.....	3
L'índex.....	4
Notícies SASE.....	5, 6 i 7
Agricultura ecològica.....	8, 9 i 10
Esquema casa sostenible energèticament.....	11
Cuinar en verd.....	12
Novetats bibliogràfiques.....	13
Programació.....	14, 15, 16, 17, 18, 19 i 20
L'alternativa energètica.....	21, 22 i 23
Oficis perduts, les planxadores.....	24 i 25
Fotos.....	26 i 27
Contraportada.....	28



NOTÍCIES SASE

CARTES ENVIADES A LA FEDERACIÓ, CONSELLERIA I DIPUTACIÓ

En el passat butlletí, publicàvem dins d'este espai, la notícia sobre l'esborrany del futur Decret d'Ús Públic als espais forestals que està preparant la Generalitat Valenciana. Un article de l'esborrany contempla que els promotors dels senders de muntanya seran responsables del seu manteniment i senyalització, tant si hi ha com si no hi ha ajudes públiques.

El Consell de Síndics, reunit el passat 26 de febrer, va valorar la capacitat econòmica que té l'Entitat per poder fer-se càrrec del manteniment dels nostres senders i el suport que preveu l'Administració per a realitzar estes tasques. Després d'esta valoració es va acordar que la SASE no té suficients recursos per a encarregar-se del manteniment dels senders que en el seu dia va promoure, per tant RENUNCIA a ser la promotora dels senders GR36 i els PRs: 136,137,138,139 i 140.

Així mateix, es va expressar el nostre desig que alguna entitat, amb suficient capacitat econòmica, pugua fer-se càrrec d'estos senders que amb tant d'esforç es van obrir i que permeten al ciutadà conèixer la Serra d'Espadà i estimar-la. La carta de renúncia es va enviar a la Diputació de Castelló i ens van contestar que ho havien passat a la Conselleria, Conselleria de Medi Ambient... silenci, i per part de la Federació d'Esports i Escalada de la Comunitat Valenciana, també silenci.

JUNTA RECTORA I LLEI 05/2013

A finals de juny es va celebrar al Centre de Visitants del parc, la reunió anual de la Junta Rectora per tal d'informar sobre la memòria de gestió de 2013, propostes i actuacions per al 2014 i la modificació de la Llei 11/1994 d'Espais Naturals Protegits (modificada per la Llei 05/2013). Ja feia alguns mesos que la SASE va demanar a la Direcció del Parc una explicació sobre la modificació de la Llei d'Espais Protegits i ens van dirigir a la Junta Rectora per informar-nos.

Arribat el punt sobre la modificació de la Llei, la directora General va negar que s'haguera desprotegit el parc, que ara estava més protegit que mai!, evidentment açò és falç. Quan va eixir en premsa, tant el director General com la consellera, reconeixien que havien desprotegit la zona d'amortiment d'impactes perquè ho havien demanat alguns alcaldes i segons el D.G. per promoure l'economia, permetent així activitats i negocis que fins ara necessitaven d'informes i impactes ambientals o bé estaven prohibits; d'esta manera era més fàcil per a dur-los endavant. El que pensem nosaltres és que si es desprotegit la zona d'amortiment d'impactes de tots els parcs naturals indirectament es desprotegien tots els parcs naturals.

Per altra part la proposta estrella que ens van presentar com a iniciativa és que estan introduint cabres de Grazalema: hi ha dos pastors de Cadis vivint a Fondegulla amb un ramat de cabres "Payoyes", introduïdes a l'Espadà, es van dir que allí (estarasa) està en perill d'extinció, i les duen ací! Referent a les reunions de la Junta Rectora, cal destacar que, fins ara, este organisme es reunia dues vegades a l'any, però els darrers anys sols ens convoquen una vegada. Recordem que les decisions que s'hi prenen no són vinculants, de fet s'utilitza per a informar els assistents de les decisions que prenen els directius de la Generalitat. Malgrat siga interessant o no el que es diu, l'assistència i la participació són minses.

PARC DEL MES I DESASTRE DE L'ANY

La Conselleria de Medi Ambient, ençà que va fer les retallades i l'ERO en el personal dels parc (VAERSA) ha mostrat gran interès a publicitar estos espais protegits. Així van encetar la campanya "El parc natural del mes", cada mes elegixen un parc on, durant un cap de setmana, fan activitats per apropar l'espai protegit al ciutadà.

Realitzar activitats als parcs naturals està molt bé, però plantejar-ho com a extraordinari el que deuria fer-se habitualment, és pura propaganda, és voler amagar darrere de la foto que es fa la Consellera, acompanyada de tots els càrrecs polítics, el poc



Muntanya neta Benassal, el grup al Mas d'Hilario

interés de la Generalitat pels espais protegits valencians.

Com a exemple, l'any 2007 s'invertiren a Espadà 2.927.137 i en 2013, 1.268.259. Els tècnics del parc han passat de 5 a 3 i els observatoris fixes per a la prevenció d'incendis forestals, dels 3 oberts tot l'any, ara sols hi ha un. A més, el càrrec de director-conservador del parc, al que sols podien accedir persones amb determinada titulació acadèmica, s'ha substituït pel de dinamitzador, eludint així els requisits de titulació i deixant via lliure per contractar qualsevol persona, encara que no tinga coneixements en matèria mediambiental.

La Llei 11/1994 d'Espais Naturals Protegits s'ha modificat utilitzant la Llei d'acompanyament dels pressupostos de 2014 (Llei 05/2013) sense tramitació parlamentària, com si les modificacions que s'han introduït no tingueren importància. Esta modificació suposarà la desprotecció de les zones d'amortiment dels espais naturals, extensos territoris que envolten als parcs i que faciliten la seua conservació. En el cas d'Espadà s'han desprotegit 70.000 ha.

Les actuacions dels nostres gestors públics ens indiquen que tenen molt poc d'interés per la conservació del patrimoni natural dels valencians, no mostren un model de desenvolupament sostenible integrat i compatible amb la conservació i protecció de la natura. Busquen en les nostres muntanyes i els nostres boscos oportunitats per traure un profit econòmic.

DIA DE LA MUNTANYA NETA

Com cada any, el "Dia de la Muntanya Neta" serà una jornada que, un grapat de grups excursionistes, dedicarem a denunciar alguna agressió que està patint o pot patir el patrimoni natural en alguna part de la província de Castelló. Este any es vol dedicar als espais naturals i zones humides valencianes, que han quedat desprotegides amb la llei 05/2013, que contempla la desaparició de les zones d'amortiment d'impactes i la zona d'influència socioeconòmica de tots els parcs naturals, deixant sense protecció milers i milers d'hectàrees.



Bosc sureres

Entre tots els grups excursionistes que convoquem i organitzem la marxa, hem decidit fer una excursió per la Serra Espadà, visitant una part del terme municipal d'Artana que quedarà desprotegida, amb un important patrimoni agrícola i forestal; destacant la presència de les sureres i oliveres centenàries. L'excursió apareix descrita en la programació del Centre Excursionista d'este butlletí. Vos esperem a tots.



LA SEU DE LA SASE

La nostra seu està al carrer de la Puríssima, 18 de Nules i vos recordem que està oberta tots els dimecres de 18 a 20. Estarà tancada de l'1 de juliol fins al 15 de setembre. Teniu al vostre abast llibres d'excursionisme, mapes, revistes, memòries de l'associació, etc. Els socis podeu fer-ne ús sempre que vullgueu.



Senda per on passen bicicletes i motos

AGRICULTURA ECOLÒGICA: LES VARIETATS LOCALS (2^a part)

Les varietats locals, constitueixen els RFAA més apropiats per a afrontar la crisi alimentària actual, el control hegemònic que exercixen les multinacionals de les llavors sobre el nostre sistema agroalimentari i els canvis globals previstos en un futur pròxim. El paper clau que juguen els RFAA, i per tant les varietats locals, en la sobirania i en la seguretat alimentària i nutricional de les generacions actuals i futures, ha sigut reconegut per la majoria de governs nacionals, la qual cosa els ha mogut a establir compromisos internacionals, alguns d'ells jurídicament vinculants, per a la seua conservació in situ o en les finques dels llauradors, complementades per mesures per a la conservació ex situ a través de bancs de llavors. No obstant això, i a pesar del reconeixement general de la importància de les varietats locals, tots els informes realitzats, coincidixen en que l'erosió genètica no sols no s'ha detingut, sino que ha augmentat considerablement.

Si en les últimes dècades s'esmentava la pèrdua del 75 % de les varietats locals que existien al principi del segle XX (FAO 1996), hui s'apunta cap a un 90% de varietats locals perdudes. L'esforç realitzat fins a la data per la FAO i els governs nacionals per a la conservació de les varietats locals, centrat de forma pràcticament



Banco de semillas

exclusiva en la conservació ex situ, no s'ha traduït ni en un fre a l'erosió genètica ni tampoc en un augment de la seguretat alimentària. Els grans beneficiaris de la política de conservació practicada, segons les dades disponibles, han sigut els fitomilloradors d'empreses privades i dels centres públics d'investigació. No així els agricultors, que per limitacions, desconeixement o per dificultat no han tingut accés als RFAA emmagatzemats als centres i bancs de llavors públics.

Si es manté la situació de pèrdua de RFAA, és per la falta de prioritat que es concedeix a la biodiversitat agrícola, la desconexió entre els compromisos internacionals, la seua aplicació en els països i el finançament, la falta de participació efectiva dels afectats i la falta de voluntat política. Un exemple clar de la falta de voluntat política es reflectix sobretot en la normativa vigent relativa a la producció i comercialització de llavors que,

Bóveda de semillas

Tiene muestras de más de 100 países. Se les dio prioridad a las de producción de alimentos y a las de agricultura sostenible.

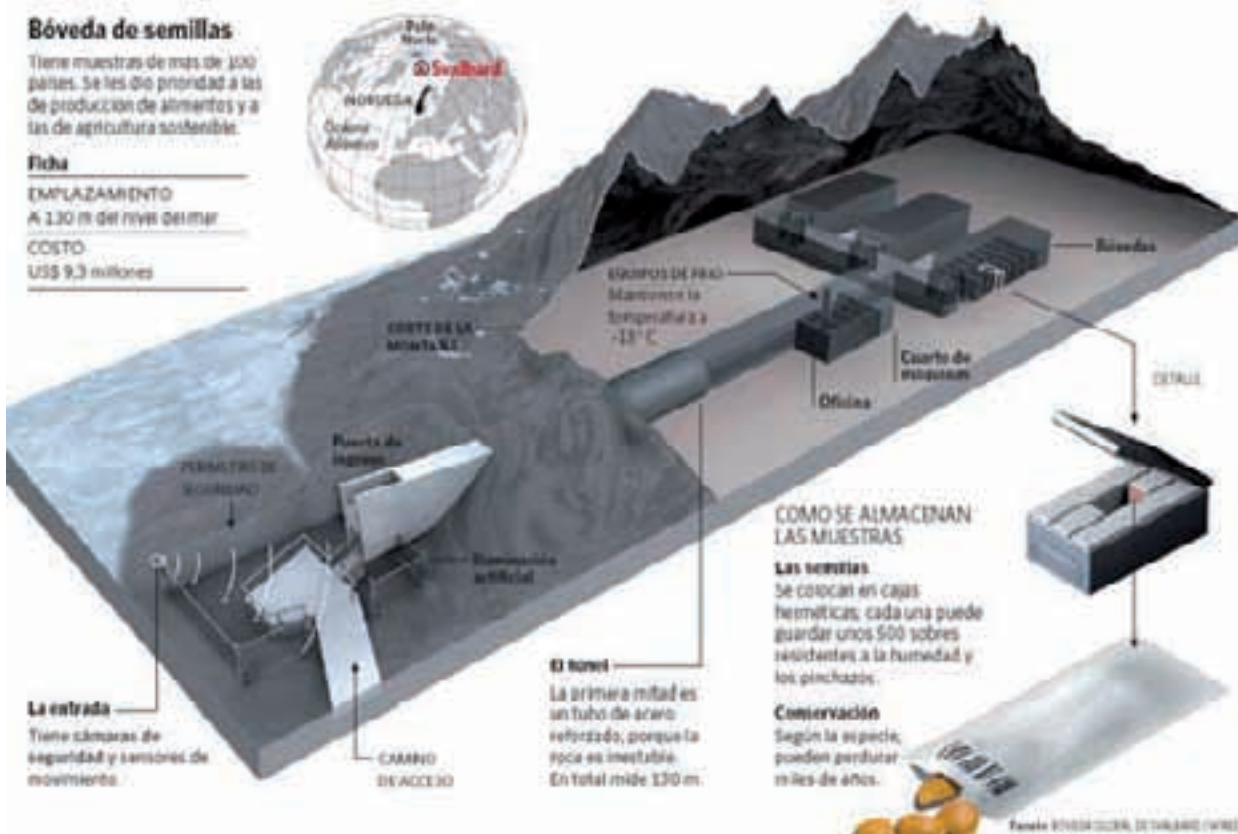
Ficha

EMPLAZAMIENTO

A 130 m del nivel del mar

COSTO

US\$ 9,3 millones



amb la il·legalització i persecució de llavors no registrades, impedeixen la producció i venda de llavors de varietats locals i recolzen, de forma indirecta, a les llavors comercials i empreses lligades a elles. D'esta manera, les varietats locals estan condemnades a l'extinció o, com màxim, al seu emmagatzematge en bancs de llavors oficials i/o privats; i es condemna als agricultors a comprar llavor nova cada any, al no tindre la possibilitat de reproduir-les directament.

Només els moviments civils que aposten per un model alternatiu al sistema agroalimentari actual, basat en principis agroecològics, com "Vía Campesina" o les xarxes de llavors, han realitzat una aposta decidida per la conservació dels RFAA en les finques dels agricultors i en els plats dels consumidors, com únic mig disponible per a aconseguir la sobirania i seguretat alimentària; així com per a afrontar la crisi alimentària actual.

D'acord amb l'informe presentat pel Relator Especial de Nacions Unides per al Dret a l'Alimentació, la proposta agroecològica, amb els suports suficients pot duplicar la producció d'aliments en regions senceres en menys de deu anys, i al mateix temps mitigar el canvi climàtic i alleujar la pobresa rural (UN 2010). Esta proposta passa pel manteniment de bancs de llavors pels agricultors, així com per la producció, intercanvi i consum de varietats locals en canals curts de comercialització. Perquè esta alternativa es faça efectiva, s'ha

d'adoptar polítiques eficaces que possibiliten als agricultors la producció i comercialització de les seues llavors, que fomenten la conservació dels coneixements agrícoles relatius a l'ús i gestió dels recursos naturals, que promocionen i enfortisquen les xarxes de producció i/o consum de varietats locals, que promouen el consum de varietats



locals per mitjà d'incentius de mercat i programes de sensibilització pública, i que integren a tots els sectors implicats.

La seguretat i sobirania alimentària del planeta és possible, però es requereix un canvi profund en la política i sistema agroalimentari actual, un sistema malalt que porta més de 20 anys dient que els cultius transgènics desterraran la fam del planeta i que cada vegada necessita menys llauradors. Malgrat que a l'Estat espanyol només 350.000 persones estan donades d'alta com a treballadors al camp, 910.000 reben ajudes. Qui són, doncs, els 560.000 perceptors de subvencions que no són llauradors? Es tracta d'empreses de l'agroindústria, grans viticultors, supermercats i terratinents: Pastas Gallo, Nutrexa, Osborne, Nestlé, Campofrío, Mercadona, la Casa d'Alba, etc. I és que vivim en un món al revés, en el que la nostra alimentació està en mans d'un monopoli d'empreses mogudes pel lucre econòmic, en què es premia les multinacionals de l'agricultura transgènica mentre acaben amb la vida rural i l'agrodiversitat (*El Premi Mundial d'Alimentació 2013, s'ha concedit enguany a dos*

representants de la indústria transgènica: Robert Fraley de Monsanto y Mary-Dell Chilton de Syngenta). Actualment, 870 milions de persones al món passen fam. Fam, en un planeta on sobra el menjar però està mal repartit o resulta inaccessible.

La nostra seguretat alimentària tampoc està garantida, al dependre d'un ventall cada vegada més reduït d'espècies animals i vegetals. Es promouen aquelles varietats que més s'adeqüen als estàndards de l'agroindústria (bona presència, resistència al transport de milers de km., conservació, etc), deixant de banda d'altres criteris com la qualitat organolèptica, l'adaptació al medi i la diversitat d'allò que mengem.

En definitiva, les llavors, que abans representaven un bé comú, han sigut privatitzades, patentades i segrestades.

Podem veure el següent quadre (extracte de World Resources Institute i International Food Policy Research Institute: *Pilot analysis of globalecosystems: Agroecosystems, 2000*) com a resum final:

VALORS AGRODIVERSITAT	CULTIU INTENSIU DE VARIETATS MODERNES	AGRODIVERSITAT I AGROECOLOGIA
COST I DEPENDÈNCIA	Les llavors de les varietats d'alt rendiment s'han de comprar a les multinacionals que les desenvolupen, i només aconseguen l'alt rendiment si es cultiven aplicant-hi els adobs i agroquímics que estes mateixes multinacionals fabriquen.	Els llauradors guarden, crien i compartixen les llavors que obtenen dels seus conreus. Els camps s'adoben amb restes del cultiu anterior, compost i/o fems que es poden obtenir a la finca pròpia o veïnes.
FERTILITAT DEL SÒL	El monocultiu industrial empobrix la població microbiana, el contingut en micronutrients i la capacitat per retenir aigua del sòl, i en fa malbé l'estructura física. Es calcula que un 40% del sòl agrícola mundial està degradat moderadament i un 9% severament (és impossible o molt difícil recuperar-lo). Tot això redueix la fertilitat de la terra; es calcula que la degradació del sòl ha fet disminuir la productivitat en un 13%.	El cultiu de varietats diverses juntament amb la rotació de cultius, el guaret i els adobs naturals preserven la salut i per tant la fertilitat del sòl. Estudis científics han conclòs que rotar els cultius amb lleguminoses, adobar-los amb compost i reduir el llaurat i l'ús de maquinària millora la productivitat en un 20-30% i estalvia costos.
SEGURETAT ALIMENTÀRIA, LLUITA CONTRA PLAGUES, CONTAMINACIÓ	Si molts cultius són genèticament uniformes, tots ells són vulnerables a l'atac d'una plaga. Este risc es combat usant pesticides o desenvolupant varietats resistents a certes plagues, però l'efectivitat d'estes mesures dura poc perquè les plagues muten i esdevenen de nou perilloses. Per això contínuament s'han de desenvolupar noves varietats o nous productes. Malgrat que entre 1940 i 1990 la quantitat i toxicitat dels pesticides es va multiplicar per 10, la proporció de cultius perduts per culpa de plagues va passar del 30% al 37%. La mateixa plaga que va devastar les creïlles irlandeses a meitats del segle XIX, causant una gran fam, està ressorgint als Estats Units i Canadà. Els pesticides són tòxics per a les plagues que eliminen però també per a la resta d'éssers vius del camp (com ara ocells i insectes essencials per a la pol·linització) i per a les persones (llauradors i consumidors)	El cultiu de diverses varietats frena l'expansió de plagues perquè en alguns dels individus no hi poden prosperar. En l'agricultura de gran escala hi ha diverses experiències d'aplicació exitosa d'una barreja de varietats per combatre les plagues. L'agroecologia també preserva als conreus les poblacions de microbis, insectes i ocells que col·laboren en el control de plagues i en el desenvolupament de les plantes. D'altra banda, les varietats locals ens posen en una situació molt més segura que les modernes davant de les alteracions que puguin sobrevenir amb el canvi climàtic.
AIGUA	Part de la major productivitat de les varietats modernes s'aconsegueix regant; la proporció de conreus en regadiu es va incrementar en un 72% entre 1966 i 1996. Un 20% de la terra que es rega patix salinització (acumulació excessiva de sals minerals). La salinització, a més, perjudica la qualitat de l'aigua. L'abús d'adobs químics contamina les capes freàtiques.	Les varietats locals, per definició, creixen bé amb la pluviometria de cada zona, de manera que cal regar-les menys que les varietats modernes. D'altra banda, les practiques agroecològiques preserven la capacitat del sòl per retenir l'aigua.
QUALITAT ALIMENTÀRIA	El gust i la textura no són paràmetres prioritaris en el desenvolupament de les varietats monocultivades, sinó la productivitat. Un dels exemples en este sentit és el de les tomates que trobem a qualsevol supermercat.	Moltes varietats i races locals tenen sabors deliciosos i diferenciats, una qualitat organolèptica i nutritiva excepcional i textures i colors que enriqueixen la varietat culinària de cada poble.

Més informació en:
<http://www.viacampesina.org/es/>,
<http://www.grain.org/es>,
<http://www.llavorsdaci.org/index.html>

ESQUEMA CASA SOSTENIBLE ENERGÈTICAMENT



A casa:

- ➔ Més eficiència energètica
- ➔ Reducció del consum d'energia
- ➔ Aprofitament de les energies renovables
- ➔ Adopció de bones pràctiques ambientals
- ➔ Estalvi econòmic
- ➔ Beneficis ecològics



La Copa SCDL és una cooperativa de treball associat, d'iniciativa social i sense ànim de lucre, promoguda per l'Associació de Naturalistes de Girona (ANG). Té com a objecte i activitat la consultoria i l'educació ambiental, millorant la realització de treballs tècnics i educatius, referents a temes ambientals i a la protecció del medi ambient.

www.lacopa.co

Què podem fer... al pati o jardí

A l'exterior de la nostra llar, ja sigui al pati, al jardí o fins i tot al balcó, tenim un espai sovint desaproveïtat. Ideal per a desenvolupar algunes bones pràctiques ambientals:

- El compostatge casolà
- La recollida d'aigües pluvials
- El fons solar
- L'hort ecològic

La vegetació en forma d'arbusts i arbres caducífols o d'emparat i enfiladisses ens ofereix ombra a l'estiu i ens protegeix del fred i del vent a l'hivern.

Què podem fer... al dormitori, a la sala d'estar i a l'estudi

Tant amb la decoració, com amb la il·luminació o amb la orientació de la nostra llar ens hauríem de fixar en:

- Potenciar la llum natural amb el color de les parets, cortines i resta de la llar. Triar fusta i teixits naturals per als mobles de la llar. Preferir fustes autòctones i evitar fustes tropicals.

- Orientar els espais on es fa més vida al sud i aprofitar la llum natural. Aconseguir un bon tancament, que ens ajudarà a mantenir la temperatura interior, amb doble vidre amb tancament de pont tèrmic. Usar persianes, porticons, cortines i tendals, que ens permeten protegir casa de la radiació solar els mesos d'estiu i evitar la pèrdua a l'hivern.

- Utilitzar fluorescents o bombetes de baix consum per limitar-ne la despesa. Disposar de diferents punts de llum, que ens permetran encendre només el petit racó on treballem. Triar models eficients d'ordinador i impressora. Fer servir paper reciclat, crear una safata amb paper per reutilitzar i reciclar-lo correctament quan l'hàguedu utilitzat completament.



Què podem fer... a la cuina

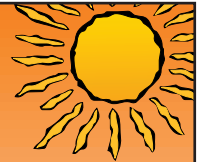
A la cuina és l'espai on s'agrupa una gran part de la despesa de la llar. Alguns aspectes que hem de tenir en compte per ser energèticament més eficients i més sostenibles passen per:

- Triar el gas com a combustible per a cuinar (tant la cuina com el forn) i usar de forma correcta olles i fogons.
- Evitar l'ús dels petits electrodomèstics.
- Adquirir electrodomèstics de classe A, que amortitzen la seva diferència de preu en 5 anys gràcies a l'estalvi energètic que suposen.
- Reduir, reutilitzar i reciclar els nostres residus.

Què podem fer... al bany

Un bon ús de les ainetes ens assegura un consum racional d'aigua, a més d'una reducció en la despesa energètica. La decoloració de les aigües residuals és un procés energèticament molt costós. Per tant, quan menys bruta sigui l'aigua, menys costarà netejar-la fins arribar a uns nivells suficients per retornar-la al medi. Feu servir la paperera per als residus que es generen al lavabo.

Un bany consumeix 3 vegades més energia que una dutxa.



Eficiència energètica i energies renovables a la llar



Què és l'exposició "Energia a casa, eficiència energètica i energies renovables a la llar"?

És un equipament de difusió, sensibilització ciutadana i educació ambiental que té com a objectius principals:

- ➔ Reproduir d'una forma real totes aquelles actuacions que es poden realitzar en l'àmbit de la llar en la línia d'eficiència i reducció en el consum d'energia i aigua. L'aprofitament de les energies renovables i les bones pràctiques ambientals.
- ➔ Exemplificar els guanys ecològics i econòmics d'aquestes actuacions.
- ➔ Informar de la viabilitat de les actuacions descrites, dels seus avantatges i de les seves limitacions.
- ➔ Donar coherència al conjunt d'ofertes que els visitants poden rebre sobre eficiència energètica, veient la seva aplicació en l'àmbit domèstic.
- ➔ Aprofitar la naturalesa modular de l'exposició per poder-la actualitzar periòdicament amb les noves aportacions energèticament sostenibles i d'energies renovables que es troben al mercat.

Es tracta, doncs, de reproduir i exemplificar com es poden aplicar els sistemes, instal·lacions i aparells a la llar, acostant al màxim aquestes components a un ambient familiar per als visitants. L'exposició consisteix en una simulació de diferents espais de la casa (espais exteriors propers a la casa), on es troben una gran part dels elements que poden ser utilitzats per tal de reduir el consum d'energia i aigua i facilitar la gestió dels residus.



Col·laboradors: La Copa, sociològics; Carme Dolz Disseny i Il·lustracions; l'Iniciativa Comunicació

Bioconstrucció

A l'hora de fer reformes a la nostra llar, de triar el nostre habitatge, o a l'hora de fer-nos una casa, podem seguir criteris per aconseguir una llar més eficient, segura i saludable:

- Aïllar la casa de l'exterior amb elements com l'argila, el cautió polietilè o geotèxtils.
- Usar teules i pissarra o creant una coberta vegetal enjardinada.
- Triar materials estructurals com la terra crua premsada o la pedra i materials aïllants com el suro, la llana o el cànem.
- Fixar-nos en els materials del cablejat elèctric i dels desguassos i tuberies (evitant la toxicitat del PVC).

La climatització

La climatització pot arribar a representar el 45% o més de la despesa energètica de la llar. Per obtenir una temperatura confortable a casa és suficient amb 19°C a l'hivern i 26°C a l'estiu. L'augment o descens d'un sol grau en la temperatura representa un increment d'un 15% el consum energètic i d'un 8% en la factura de l'electricitat.

La captació solar tèrmica la podem compaginar amb la nostra calefacció de gas o gas-oil o bomba de calor per aconseguir fins a un 55% d'estalvi. Les calderes de biomassa ens permeten escalfar tota la llar a través de radiadors i gaudir d'aigua calenta sanitària. A l'estiu, una ventilació creuada natural o forçada i l'efecte xemeneia a la llar ens permetrà reduir la temperatura interior en un o dos graus! Els ventiladors, que representen una baixa despesa energètica, refresquen l'ambient al fer circular l'aire.

Electricitat verda

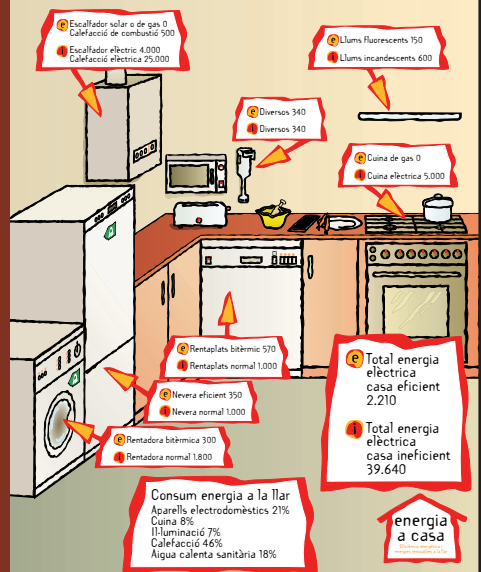
Sabíeu que a Catalunya el 78% de l'electricitat prové de les centrals nuclears, un 20% de centrals tèrmiques i hidràuliques, i només un 2% és solar o eòlica?

La primera opció per aconseguir electricitat sostenible és l'energia solar fotovoltaica. 2 m² de captadors solars eviten l'abocament a l'atmosfera d'una tona de CO₂ a l'any. L'energia eòlica també es pot aplicar a l'ús domèstic. Un aerogenerador d'un diàmetre d'escombrat d'entre 1 i 5 metres, pot generar de 400W a 3,2 kW. Existeixen instal·lacions híbrides, que combinen les tecnologies en eòlica i en solar fotovoltaica, essent altament eficients amb un baix manteniment.

També podem contribuir a eliminar les nostres emissions de CO₂ i radioactives simplement canviant-nos de companyia elèctrica. Evitarem cada any la creació d'entre 2.000 i 5.000 kWh provinents de fonts no renovables. Trobareu electricitat 100% verda a Electra Norte (www.electranorte.es). Altres companyies més conegudes també ens ofereixen un tant per cent d'electricitat verda, però sense un compromís ferm.

Casa eficient^e o ineficientⁱ

Consum en Wh/dia



CUINAR EN VERD

Canelons de bolets

Ingredients: 1 paquet de canelons, 1 paquet de bolets, 2 cebes grans, oli d'oliva, 2 ous, pa ratllat, jolivert i pimentó.

Elaboració: Es bullen els canelons i es reserven, escampats en un drap de cuina.

Per al farcit, es trossegueu menudetes les dos cebes i se sofregixen amb oli d'oliva, quan estan cuites s'afigen els bolets tallats també fins. Adobar amb sal, pebre roig i si agrada jolivert, després per lligar-ho s'afigen 2 ous batuts i si no queda prou espès li posarem una cullerada de pa ratllat.

Una vegada tinguem la mescla quallada i tèbia cal farcir els canelons. Després farem una beixamel líquida i la tirarem per sobre i agregarem un poc de formatge ratllat, ho fiquem al forn i quan està daurat se servixen. N'eixen uns dotze.

Elena Bosneanu

Amanida de crudités

Ingredients: 250 g de bajoqueta de cigarret molt tendra, 250 g de tomates *cherry*, formatge feta, olives negres, oli d'oliva, sèsam, vinagre de Mòdena i sal.

Elaboració: Es bull la bajoqueta 8 minuts, ha de quedar com escaldada molt cruixent, s'afegixen les tomates, el formatge feta a daus, les olives negres sense pinyol tallades a rodanxetes i s'adoba amb oli, sèsam, vinagre i sal.

Maite

Coca escudellà de nous

Ingredients: 2 ous, mig kg de sucre, 250 g de farina, 250 ml de llet, 200 g de nous, 1 llimonada de paperet, oli de gira-sol i 1 neula per a la base.

Elaboració: Es barreja el sucre, la farina i la llimonada en un bol. En un altre recipient es baten els ous i s'afegix la llet i l'oli, s'ha de mesclar-ho tot bé. Finalment s'afegixen les nous. S'aboca tota la massa en el motlle (26 cm de diàmetre) que prèviament li haurem posat paper vegetal i la neula al damunt.

Es cou al forn a 200°C fins que comprovem que està cuita i quan estiga gelada es lleva del motlle i ja està llesta per a menjar.

Rosa María Monleón



NOVETATS BIBLIOGRÀFIQUES



CAMINOS JUNTO AL MAR. CV

Autor: RAFAEL CEBRIÁN

Editor: CARENA EDITORS

Any d'edició: 2014

Pàgines: 254

Sinopsis

Aquest llibre és una proposta excursionista dels indrets més bonics i representatius dels paisatges naturals del llarg litoral valencià. Descriu 22 itineraris seleccionats per la seua qualitat paisatgística i pel seu medi natural millor conservat.

Senderisme:

Curts recorreguts i altres de major extensió tots molt assequibles per a tothom, sense dificultats tècniques, per camins i espais oberts, acompanyats pel soroll del mar i el vent.

Ací podem trobar descripció, horaris, desnivells gràfics i fotografies, a més d'una introducció històrica i altres aspectes geogràfics.

En 11 dels itineraris, al pas del camí junt al mar, també trobarem les siluetes altívoles de les torres de guaita, que articulaven una línia defensiva del litoral valencià des del segle XIII fins al XVII, acaçat per la pirateria. Talaies del mar, testimonis muts de la història de la mediterrània.

BARRANCOS DE CASTELLÓN

Autors: AGUILELLA LLORENS, ANTONIO; PARRADO SÁNCHEZ, ANTONIO; GUIRAO MOLINA, JOSÉ LUIS

Edita: CLUB DE MONTAÑA CAMPO BASE DE ONDA

Any d'edició: 2014

Pàgines: 220

Sinopsis

Ressenya i topografia de 50 barrancs de la província de Castelló, alguns d'ells inèdits.

Inclou bibliografia i directori d'allotjaments i llocs per a menjar.

Am dades GPS.



PROGRAMACIÓ

Comissió de Senderisme / Centre Excursionista de la Serra Espadà

Tardor de 2014

DELTA DE L'EBRE - PUNTA DEL FANGAR I ELS CAMPS D'ARRÒS

DIUMENGE 21 DE SETEMBRE

GUIA: RAFA VERCHER

Eixida: 7 h del Mercat de Nules i 7:30h de l'Auditori de CS
(confluència pintor Carbó-Blasco Ibáñez)

Arribada: 20 hores

DIFICULTAT: NINGUNA

DURESA: NINGUNA

DURACIÓ: LLARGA

DESNIVELL: 0

QUILÒMETRES: 21

Ruta: Des de la platja de l'Arenal de l'Ampolla, començarem aquesta passejada pel Delta. Passarem per algunes goles que aboquen l'aigua del Delta a la mar, visitarem el port de l'Illa de Mar i, després de caminar entre camps d'arròs a punt de collir, recorrerem les dunes de la punta del Fangar; un paisatge desèrtic sols trencat pel far del Fangar.

Observacions: A l'hora de triar el calcer, cal tindre en compte que caminarem per senders molt plans, gens pedregosos, i també per l'arena de la platja. Cal dur protecció solar, barret i, qui vullga prendre el bany, que agafe banyador i tovallola. També haurem de dur esmorzar, dinar i aigua.

Cal inscriure's primer al telèfon: 634540956 de 9 a 13 h o secrsase@serra-espada.org i després ingressar els diners.

Inscripcions socis: del 8 al 10 de setembre, preu 15 €

Simpatitzants: 11 i 12 de setembre, preu 21 €

DIA DE LA MUNTANYA NETA

DIUMENGE 28 DE SETEMBRE

GUIA: SASE

Eixida: 8,30 hores polígon industrial
d'Artana, darrere benzinera.

Arribada: 13 hores

DIFICULTAT: MITJANA

DURESA: MITJA

DURACIÓ:

DESNIVELL: 450

QUILÒMETRES: 10

Ruta: Artana, crestes, puntal, Artana. Porteu esmorzar i aigua.

Observacions: Excursió que transcorre per sendes amb unes vistes impressionants de la Plana. Durant tot el trajecte anirem veient la zona del PORN que ha quedat desprotegida mitjançant la Llei 05/2013 del GV publicada en el DOCV del 27 de desembre de 2013, quedant totes les zones d'influència dels parcs naturals desprotegides i indirectament tots els parcs naturals. Porteu pals per què hi ha un tram per baixar amb un poc de dificultat.



PONT D'OCTUBRE - PARC NACIONAL DE GUADARRAMA I PEÑALARA

DEL 9 AL 12 D'OCTUBRE

GUIA: PACO RIVAS

Eixida: 6:30h de l'Auditori de CS (confluència pintor Carbó-Blasco Ibáñez), 7h del Mercat de Nules i 7:15 RENFE de Sagunt

Arribada: 21 hores a CS

DIFICULTAT: NINGUNA

DURESA: NINGUNA

DURACIÓ: LLARGA

DESNIVELL: 0

QUILÒMETRES: 21

Ruta: Primer dia, quan arribarem a la casa del parc dinarem i després excursió per la vall de Lozoya, recorregut de 9 km i 200 m de desnivell, situat entre els 1.750 i 1.900m d'altitud, en acabar anirem a l'alberg per a repartir les habitacions i sopar.

Segon dia, ruta de les llacunes pel parc nacional de Peñalara, després agafarem un PR des de la capçalera del riu Eresma que ens durà a la Granja de san Idelfonso per visitar part del jardins. Seran uns 14 km i desnivell positiu 300m i negatiu 900m. Quan tanquen els jardins tornarem a l'alberg.

Tercer dia, ací tenim dos opcions: A turística i B excursionista.

A: Els que vullguen visitar la Granja, el bus els hi durà, per si algú vol vore el palau per dins, i després a Segòvia.

B: Des del mateix port on estem allotjats eixirem a fer una ruta típica muntanyera: senda de Schmidt, Montón de Trigo, puerto de la Fuenfría, valle de la Fuenfría, Cercedilla, pista de la Vaqueriza i port de Navacerrada. Ruta de 24km i desnivell +900 i 800m. Si algú està cansat cap la possibilitat d'agafar el tren en Cercedilla fins al port. S'estalvia 7 km i una pujada de 600m.

Quart dia, eixida de l'alberg amb tot l'equipatge en el bus. Hui farem el camí de las Pesquerias Reales, construït en temps de Carlos III, per anar a pescar el rei. Es va fer amb lloses de granit al costat del riu per facilitar-li el trasllat, a més disposava de passadisos de pedra, ponts, escalinates i cascades d'aigua. Un dels indrets més bonics de l'estat espanyol.

En acabar, cap a les 14h i ja dinats, tornarem a La Plana.

Observacions:

EL PREU INCLOU: Autobús, guies i 3 nits en règim de mitja pensió a l'alberg Peñalara, situat al port de Navacerrada. Habitacions de 2,3 i 4 persones.

CAL DUR: Botes de muntanya impermeables, roba d'abric, impermeable i dinar per a tots els dies.

Tal i com aneu inscrivint-vos i pagant es reservarà la plaça de l'autobús i se vos donarà el número del seient que servirà per a tot el viatge.

Inscripcions: Cal inscriure's primer al telèfon: 634540956 de 9 a 13 hores o secersase@serra-espada.org i després ingressar els diners.

Inscripcions socis: del 8 al 10 de setembre, preu 187 €

Simpatitzants: 11 i 12 de setembre, preu 207 €

JORNADA DE PROGRAMACIÓ 2015 A L'ESTANY DE NULES

DIUMENGE 19 D'OCTUBRE

La trobada serà a les 11h a l'Estany de Nules

Observacions: Com és habitual, ens reunirem a l'Estany de Nules per a programar tot l'any vinent, eixa és la intenció. Tots els interessats en guiar i participar en la programació de les activitats, cal que porteu les excursions més o menys elaborades: temps del recorregut, distàncies, quilòmetres i si són dos o més dies, allotjament, etc. Dinarem al mateix Estany, porteu el que vullgeu per a compartir, la SASE posarà la beguda.



DE RIBESSALBES A FANZARA

DIUMENGE 26 D'OCTUBRE

GUIES: JOSÉ ANTONIO I TOMÁS

Eixida: Ribessalbes, zona de pàrquing
junt al pont del riu Millars, 9 hores

Arribada: 17 hores

DIFICULTAT: CAP

DURESA:

DURACIÓ:

DESNIVELL: 500

QUILÒMETRES: 17

Ruta: Recorregut circular per una zona poc coneguda però amb molt d'encant. Cal destacar el tram junt al riu Millars i la zona de l'Escaleta, amb una senda aèrea, però totalment segura i fàcil de caminar i l'antiga sèquia, junt al riu que ara fa de sender.

Observacions: Excursió de tot el dia, cal portar esmorzar, dinar i aigua.



TERRA ALTA I ELS PORTS DE BECEIT

TOTS SANTS, 1 I 2 DE NOVEMBRE

GUIES: RAFA VERCHER I MANOLO BELLIDO

Eixida: 7.00 h de Nules i 7.30 de CS

Arribada: 20 hores

Ruta: El viatge: El cap de setmana de l'1 i 2 de novembre caminarem per la comarca tarragonina de la Terra Alta. Es tracta d'un altiplà separat de l'Ebre i de les seues terres baixes per la serra de Pàndols i dels ports de Tortosa i Beceit. La Terra Alta és una comarca poc visitada, coneguda pels seus vins amb denominació d'origen així com pels fets històrics que s'hi produïren durant la batalla de l'Ebre, en el tram final de la guerra civil espanyola.

Dissabte, 1. Travessa de Gandesa a Prat de Comte i visita a Valderoures

Eixida en autobús des del Mercat de Nules, a les 7:00h i des de l'Auditori de Castelló (confluència pintor Carbó- Blasco Ibàñez) a les 7:30h. Viatjarem fins al paratge de la Fonteta, a Gandesa, on agafarem el sender GR-171. Aquest sender transcorre per l'escarpada serra de Pàndols, amb les seues balconades espectaculars, el monument a la Pau, dedicat a tots els que lluitaren en la batalla de l'Ebre, el santuari de la Fontcalda, l'estret de Canaleta, etc. fins arribar a Prat de Comte.

El recorregut té uns 17km amb uns 450m de desnivell acumulat.

En acabar l'excursió i abans d'anar a allotjar-nos, visitarem Valderrobles.

Diumenge, 2. Travessa d'Arnes a Paüls

Eixirem d'Arnes per fer una etapa de la travessa coneguda com Estels del Sud. L'itinerari creua el massís dels Ports per la seua part septentrional. Deixarem enrere l'altiplà de la Terra Alta i ens dirigirem cap a la depressió de l'Ebre. Es passa pel costat de les roques de Benet, característic i espectacular conjunt rocós de grans parets de conglomerat d'aspecte montserratí. Es travessen també dos estrets on l'aigua ha excavat el seu camí dibuixant un engorjat pas natural.

El recorregut té uns 21km amb un desnivell acumulat d'uns 800m de pujada i 1.000 de baixada.

En acabar l'excursió, l'autobús ens arplegarà a Paüls i ens durà a La Plana, on tenim previst arribar cap a les 20h.

Ens allotjarem en un mas rehabilitat www.molinou.com, antic molí fariner, i el sopar i desdijuni serà en la fonda Aparicio de Fuentespalda.

Advertència: cal que sapiau que el mas està a 4km del poble i el bus ens deixarà a 500m del mas, o siga que no porteu maleta de rodes, agarreu motxilla o bossa de viatge.

Observacions: Cal inscriure's primer al telèfon: 634540956 de 9 a 13 hores o secrsase@serra-espada.org i després ingressar els diners.

El preu inclou allotjament en m/p, autobús i guies.

Inscripcions socis: del 13 al 15 d'octubre, preu 78 €

Simpatitzants: 17 i 18 d'octubre, preu 90 €

LA INTERCOMARCAL: PATRIMONI MEDIEVAL A L'ESPADÀ

DIUMENGE 9 DE NOVEMBRE

GUIA: SASE

Eixida: 8:30h de la plaça Diputació,
Fondegulla.

Arribada: 14:30 hores

DIFICULTAT: MITJA

DURESA: MITJA

DURACIÓ: MITJA

DESNIVELL: 700

QUILÒMETRES: 17

Ruta: Eixida de Fondegulla, de la plaça de la Diputació, font de la Penyeta, castell de Castro, Nevera, coll Roig, font de Marc, l'Arquet i Fondegulla.

Observacions: cap la possibilitat de dinar al restaurant del Club de tennis de la Vall, aproximadament uns 12 euros.

Cal inscriure's primer al telèfon: 634540956 de 9 a 13 hores o secrsase@serra-espada.org abans del dijous per reservar el dinar.



LA BASSA DE LA DEVESA

DIUMENGE 23 DE NOVEMBRE

GUIA: LLUCIÀ

Eixida: 9:30 h.
campament d'Escales

Arribada: 16.00 hores

DIFICULTAT: BAIXA

DURESA: BAIXA

DURACIÓ: CURTA

DESNIVELL: 250

QUILÒMETRES: 11

Ruta: Ruta: Eixirem del campament d'Escales, situat al terme de Sagunt, (si aneu per la Vall, és la N-225 eixida 7) per anar a la llacuna de la Devesa.

Observacions: Excursió familiar, porteu esmorzar, aigua i dinar.



**APLEC EXCURSIONISTA DELS PAÏSOS CATALANS
"EL BERGUEDA" / ORG. CEC CATALUNYA**

PONT DE DESEMBRE 5, 6, 7 I 8

GUIA: CEC DE CASTELLÓ

Eixida: dia 5 de desembre a les 17 h. al mercat Nules,
7:30 a l'Auditori CS, (confluència Pintor Carbo-Blasco Ibáñez)

Arribada:

DIFICULTAT:

DURESA:

DURACIÓ:

DESNIVELL:

QUILÒMETRES:

Ruta: Quan vos inscriviu se vos facilitarà una enquesta que haureu d'omplir i on podreu veure les excursions que es faran. Com tots els anys l'organització en reservarà algunes de nivell mitjà, després cadascú pot anar on vullga.

Observacions: Observacions: Cal inscriure's primer al telèfon: 634540956 de 9 a 13 hores o seccsase@serra-espada.org i després ingressar els diners.

Inscripcions socis: del 8 fins al 30 de setembre, preu 133 euros

Simpatitzants: de l'1 al 30 d'octubre, preu 151 euros, sempre que hi hagen places.

El preu inclou: autobús, 3 nits d'allotjament a l'alberg de Berga amb desdijuni i la inscripció a l'Aplec, la resta a compte de cadascú.

DINAR DE NADAL I MARXA SOL-LIDÀRIA

DIUMENGE 14 DE DESEMBRE

GUIA: SASE

Eixida: 10 hores de la font de la Calçada
(carretera Alcúdia de Veo- Algimia d'Almonacid)

Arribada: 14.00 hores

DIFICULTAT: BAIXA

DURESA: BAIXA

DURACIÓ: CURTA

DESNIVELL: 600

QUILÒMETRES: 10,5

Ruta: Eixirem de la font de la Calçada per buscar la cova de l'Estuco, vèrtex geodèsic, pic Espadà, font de la Parra i barranc d'Aguas Negras.

En acabar gaudirem d'un dinar de germanor en l'àrea recreativa de la font. La SASE comprarà embutit i el torrarem a les brases, també possarem la beguda i la picaeta. Cal que vos inscriviu abans del dimecres dia 10 de desembre.

Aquest any hem cregut oportú que cada participant col·labore amb tres quilos d'aliments o productes de neteja per persona que després donarem a alguna ONG de la zona.



Notes:

Devolució de l'import de les excursions:

Autobús d'un dia: si s'avisa abans de 48 hores, es tornarà un 60%.

Autobús + allotjament: avisant amb una setmana d'antelació es tornarà un 66%, i entre una setmana i 48 hores es tornarà un 40%.

En el viatge d'estiu s'especificarà cada vegada.

El no presentar-se a l'autobús comportarà automàticament la pèrdua de tot l'abonament.

Aquesta norma regirà sempre que no s'especifiquen altres condicions en l'explicació de cada excursió.

Abans d'inscriure's, cal assabentar-se de les característiques de cada excursió per comprovar si es correspon amb les possibilitats de cadascú i per portar l'equipament adient al recorregut. En tot cas, cada persona assumirà el risc que comporta participar en l'excursió elegida.

L'excursionista és responsable de tot perjudici o lesió que pugui causar-se a si mateix, a tercers o al medi ambient.

Les persones que no tinguin la llicència federativa, aviseu i se vos tramitarà una assegurança en accidents de muntanya, preu: 3 euros per persona/dia.

Comptes on ingressar les excursions:

Bankia, IBAN: ES09 2038 6496 51 3000035079

Banc Santander, IBAN: ES 41 0049 5538 69 271 6050905

Caixa Rural la Vall, IBAN:ES36 3111 5004 66 1152522023

L'ALTERNATIVA DE LA PRODUCCIÓ ENERGÈTICA PER AL LLAURADOR VALENCIÀ

Xavi Delgado Franco

Si hem de fer cas als que han estudiat l'evolució econòmica del nostre país (Lluch, Ribes, etc.) els valencians hem viscut una evolució econòmica singular. Mentre a altres indrets el progrés era cosa del vapor i la indústria, ací va ser la revolució agrària del XVIII i del XIX la que amb nous conreus (en especial els americans) i noves tècniques ens va convertir en capdavanters al nostre estat. L'aixada va pesar més que la ploma i el carbó en el nostre

benestar i capacitat de desenvolupament. A hores d'ara, aquesta agricultura abans esplendorosa passa per mals moments: Són pocs els sectors i conreus que es poden dir que garantissen uns ingressos estables als cada vegada més escassos llauradors.

Cal, llavors, replantejar-se aquest ofici. Diversificar produccions i formes de produir per tal d'ocupar



nous nínxols de mercat al temps que es valoritza el patrimoni territorial que gestionen. El turisme rural va estar durant dues dècades l'eterna promesa en aquest sentit. Però és un sector complex, no dóna per a tant i no tots poden traure profit. Requereix de fortes inversions i de l'adquisició de capacitats tant de gestió com d'atenció al client que no estan a l'abast de tots. Pel que fa a la producció agroalimentària artesanal i la seua comercialització que dóna bons resultats a altres llocs de l'estat; ací ha de fer front a una legislació entrebancadora en paraules dels propis representants del sector.

Per contra hi ha sectors on es veu una oportunitat. Un d'ells és el de la producció energètica que ens mostra a diari la seua importància estratègica. Cada vegada que la paorosa i terrorífica Merkel tremola en públic i balla al ritme que li marquen els xiulits de Putin és una prova que l'excessiva dependència de combustibles fòssils aliens i en vies d'esgotament és un problema greu. D'altra banda, aquests combustibles fòssils suposen una amenaça greu *per se* per al nostre futur, porten de la mà un canvi climàtic que si ja no el puguem evitar hem d'intentar al menys mitigar. I més a unes terres com les nostres que estan molt al límit pel que fa a precipitacions i altes temperatures. A un lloc normal, el que tinga energia neta i renovable per

a vendre té moltes opcions de prosperitat. Però el nostre no és un estat normal i a banda hem de fer front a condicionants locals.

A altres llocs del món tenen èxit els conreus energètics per a produir etanol i altres elements, però a banda de les justificades consideracions ètiques (té sentit "conrear" combustible a zones on la gent pateix fam?), cal dir que vista l'estructura de les explotacions i de la propietat valencianes que dificulten i molt la mecanització i que els condicionants locals, pel que fa al clima i disponibilitat de sòls i cabals; aquestes produccions són ací poc viables sense tindre que entrar en resoldre cap dilema ètic. Altra cosa és el que puga passar a mig terme quan l'acapament de terres i concentració de la propietat agrària que s'està experimentant a alguns llocs del nostre país es consolide.

Tancada aquesta via, que li queda al llaurador per a intentar entrar al sucós mercat energètic? La valorització energètica dels seus residus agraris o ramaders en forma de biomassa o biogàs. Al nord d'Europa són molts els que aprofiten residus de les activitats agropecuàries per a produir astella, pellet o biogàs; alguns amb tant d'èxit que han acabat per arrebregar també residus aliens per aprofitar-los i elaborar més producte. Els més avançats disposen d'instal·lacions pròpies des de les que





generen calor i/o electricitat que venen a la xarxa o als seus veïns.

Malauradament el nostre estat, torne a dir, que no és normal: El mercat elèctric sembla vedat a les fonts netes i renovables i sobretot als productors menuts; tot i que segons alguns la darrera reforma legislativa hauria tractat millor a la biomassa per a producció elèctrica que a altres fonts renovables. El temps dirà. És per això que el llaurador i/o ramader que vullga enrolar-se al sector energètic de la mà de la biomassa, al nostre estat ha de centrar-se en la producció de combustibles (pellets, astella, briquetes, etc...) o de biogàs per a la generació de calor. Un calor, que no ha de ser únicament per a fins domèstics, ja que té també un enorme àmbit d'aplicació industrial que des d'instàncies oficials es sembla oblidar sempre.

Pel que fa al biogàs tots hem sentit parlar, alguns les hem vistes o estem ajudant a crear-les, granges que aprofiten el biogàs extret dels purins per a calfar les seues instal·lacions amb un notable estalvi energètic i econòmic, al que cal afegir en les més grans també la disminució dels pagaments de drets d'emissió.

La producció d'astella, pellet, briquetes i altres formes de combustible a partir de restes de poda o altres restes vegetals (palles, corfes, etc.) pot ser d'elevat interès. Al cap i a la fi valoritzes un residu

i ho fas amb tecnologia senzilla i que ja es domina generalment. Una estelladora per a biomassa no té un funcionament molt diferent de les que s'empren a treballs agraris i forestals per a triturar branques i altres restes d'arbres. Molt a sovint són les mateixes. El mateix es pot dir de les pelletitzadores, amb el condicionant que la fabricació d'un bon pellet requereix d'un mínim de formació tècnica per a garantir la qualitat del producte. Però, ja hi ha llocs al País Valencià on s'elabora tant astella com pellet per a l'autoconsum i algun d'ells va camí de la comercialització en breu del seu pellet ensacat.

Altra dimensió important d'aquesta fabricació és l'ambiental i la del desenvolupament local. Aquesta producció pot formar un cicle integral o cercle virtuós al que un residu amb costos de gestió econòmics i ambientals es valoritza, genera un ingrés addicional per als principals gestors del territori i el paisatge, depèn de circuits curts d'abastiment i distribució, disminueix la dependència de combustibles esgotables, disminueix la contaminació... És a dir, pot servir per a generar experiències amb un notable poder de mobilització de recursos que generen múltiples beneficis amb nuls impactes negatius. Volem que tinga el nostre camp algun futur? Generem més cercles virtuoses com aquest.

Font: www.alter21.

OFICIS PERDUTS: LES PLANXADORES

Inma Vicent Cavaller

He conegut a la darrera planxadora de la Vilavella, Encarnación Martínez Vicent que junt amb la seua germana menor, María, rebien el sobrenom de *planxaores*; encara que era Encarnación la que planxava, ofici heretat de sa mare. Aquestes dones molt pulcres i de tracte agradable gaudien deixant la roba impecable.

Tot va començar quan sa mare, que també es dia Encarnación, va servir en una família de València, anomenada els "senyorets" de Ranch, que passaven temporades a la Vilavella i va ser on va aprendre l'ofici. A l'any 1924 ja figurava en una guia comercial de la província de Castelló com a planxadora. Disposava de 10 o 11 planxes de ferro, que contínuament estaven calfant-se en un braser amb carbó de cook, en necessitava tantes perquè mentres treballava anaven gelant-se. Una d'elles era exclusivament per a abrillantar punys o brodats.

La feina no sols consistia en planxar, també si calia, llavaven la roba i la repassaven. Si era blanca, la passaven per blavet. A vegades si la peça ho requeria emmidonaven colls, punys, sinagües, etc.

El ritual començava la nit abans, esquitant amb aigua la roba manualment, i després, la deixava

embolicada amb un drap blanc que tenia per a aquest menester, i a l'endemà tocava preparar -amb una cassola especial- el midó, dos hores abans de mamprendre la planxa i ho aplicava on calia. Si planxant se li feia alguna arruga, la banyava amb aigua en un boliquet de roba. Dedicava unes tres o quatre hores diàries a la planxa. Dissabtes i festius eren els dies de descans.

De tant en tant anaven a Castelló per a comprar a la drogueria Catalana, que encara hi és, el midó i el bòrax, aquest últim servia perquè no s'engaxara la planxa amb la roba.

Com al poble no tenien planxa, la roba de mudar li la portaven perquè la planxara.

Entre les germanes sorgia alguna discussió a l'hora de ficar preu a la feina. Encarnación volia un import més baix que María considerava molt minso, però al tornar a casa mostrava la seua satisfacció al comunicar-li que, a més a més, s'havia guanyat una propina. En aquest cas, eren banyistes o gent benestant del poble.

Com anècdota, un dia li van portar una peça d'un teixit que Encarnación desconeixia, sintètic,



Encarnación
[Foto: Joan Antoni
Vicent Recatalà]



i ho va tractar com sempre feia, però se li va quedar enganxada al ferro. Un gran disgust per a ella!

Com he mencionat, María era l'encarregada de tornar la roba i cobrar. La recorde caminant pel carrer i subjectant amb la mà un penja-robes, si portava poques peces, que les embolicava amb un mocador de fardell de quadrets marrons, i si n'eren moltes, emprava la safata de vímet. Hi havia que vore-la amb la cara de satisfacció de la feina ben feta. Les clientes sempre han quedat contentes.

Les banyistes dels balnearis eren clientes assídues i molt apreciades perquè els donaven feina i ho pagaven bé. En aquest cas es tractava de la roba de diari: pantalons, vestits, jaquetes, etc. que portaven en la maleta.

Quan venia una celebració grossa, com les comunions, era el colp de la feina, perquè els vestits s'heretaven entre els germans o germanes i era una labor costosa aconseguir que quedaren com si foren nous.

Un dia abans li portaven la roba, perquè no ho feia el mateix dia.

Els tipus de teixits que planxava eren molt diversos: els més habituals, cotó i llana, però també hi havia percal, organdí, seda i batista.

Emprava una planxa, millor dit més d'una, de ferro i no ha conegut la de vapor. Per calfar-les les col·locava en el foguer de carbó. Quan va eixir la planxa elèctrica, la seua família li'n va regalar una regulable que ella en un principi va desestimar, però va acabar gastant-la. La seua passió feia que no li desagradara planxar coses més complicades com els prisats que eren molt elaborats: primer feia plects a la roba cap a un costat i després cap a l'altre, per a aconseguir-ho. Tant d'entusiasme ficava, que a vegades li produïa un vessament en la mà, de la força que feia.



Encarnación (en el silló) i María [Foto: Joan Antoni Vicent Recatalà]

A més a més de la roba de vestir, emmidonaven treballs de punt de ganxo i aixovars i també es feia càrrec del manteniment de la roba eclesiàstica: corporals, estoles, etc. així com les tovalloles dels altars major i del Cor de Jesús.

Els preus estimatius per planxar eren, cap els anys 60, d'una pesseta un vestit i els pantalons cinquanta cèntims més. Amb aquestos preus no podien viure sols de la planxa, però ho complementaven amb les rendes

de la terra.

Cap als 70 anys, Encarnación, va deixar de planxar i encara va tindre temps de esplaiar-se perquè quasi arriba als cent anys. Malauradament no li van poder fer la festa del centenari, perquè quan li faltaven tres mesos va morir, això sí, amb tot el coneixement damunt.

Aquest relat ha sigut possible gràcies a la col·laboració de la seua neboda Amparo Martínez la perruquera.



Balcó de Pilatos



Bellmunt, Mezquin



Castell de la Vall



De Fanzara a Ribesalbes



Nacimiento Urredera



Urredera



Gorostiaran, País Basc

PUBLICACIÓ AMB L'AJUD ECONÒMIC DE:



ACADÈMIA
VALENCIANA
DE LA
LLENGUA



PUBLICACIÓ AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



Societat d'Amics
de la Serra Espadà