

CENTRE EXCURSIONISTA DE LA SERRA ESPADÀ



Depòsit legal: CS-364-1999



Societat d'Amics de la Serra Espadà

Butlletí núm. 49 • TARDOR-HIVERN

Estimats socis:

En el passat butlletí, vos anunciàvem que el proper any editarem el butlletí número 50 i voldríem que fóra una edició especial. Per tant, necessitem la vostra col·laboració, que escrigueu quelcom article, vivència, viatge, excursió, etc., el que vullgueu, si més no, també podeu escriure articles relacionats en la natura, ecosistemes, la Serra Espadà, els pobles, relats...

Podeu enviar-ho a: secsase@serra-espada.org, així mateix si teniu fotos, també les podeu fer arribar.

Carme Orensa



Penya Segats Moher

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: **eoprint**

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

Correu electrònic: secsase@serra-espada.org

 Centre Excursionista de la Serra Espadà

Foto portada: P. N. Glendalough, Irlanda . Foto: Carme Orensa.

Foto contraportada: Agreta rosa. Foto: J.P. Segura.

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

L'ÍNDEX

Portada.....	1
Estimats socis.....	2
Full d'inscripció.....	3
l'Índex.....	4
Notícies SASE.....	5 i 6
Jornada al voltant del suro. Reflexions.....	7, 8 i 9
Programació tardor-hivern.....	10 a 16
Que és la sostenibilitat?.....	17
El suro, guardià natural dels vins.....	18 a 21
Llibres recomanats.....	22
Cuinar en verd.....	23
Bones pràctiques en l'excursionisme.....	24, 25 i 26
Programació any 2016.....	26
En memòria de Rosa García.....	27
Contraportada.....	28



P.N. Glendalough

NOTÍCIES SASE

INFORME DE LA FUSIÓ DE LA FUNDACIÓ SERRA ESPADÀ I ASSEMBLEA GENERAL

Des de fa uns anys a la Fundació i també a la SASE, ens estem plantejant el futur de la Fundació Serra Espadà (vore memòries de la Fundació en les revistes "Camp de l'Espadar") i tal com vos hem dit moltes vegades l'altre soci fundador, Fundació Bancaixa, mai ha col·laborat ni econòmicament ni en recursos personals, i és la SASE la que està tirant de la Fundació. Dit açò, aquest hivern se'ns va plantejar la possibilitat de fusionar-nos amb FUNDEM, www.fundem.org, i després de visitar el jardí de l'Albarda de Fundem i unes quantes reunions; per decisió del Consell de Síndics i del Patronat, es va acordar fusionar-nos amb FUNDEM. Les dos entitats són molt paregudes en quant estatuts i fins fundacionals. La fusió es produirà l'1 d'octubre de 2015 i tot el patrimoni de la nostra Fundació passarà a FUNDEM, si més no, continuarem fent activitats d'educació ambiental a la Serra Espadà i seguirem publicant la revista "Camp de l'Espadar".

El passat 23 de setembre es va convocar una Assemblea General Extraordinària, a fi de notificar a tots els socis la fusió de la Fundació Serra Espadà amb FUNDEM. Cal dir que totes les decisions s'han pres per unanimitat, pels dos òrgans de govern de la SASE i de la Fundació Serra Espadà.

EL NOU CONSELL PROHIBIX EL FRACKING

Cal que ens felicitem tots i felicitar també la Plataforma Antifracking, per la seua lluita durant aquests darrers anys en contra de l'extracció d'hidrocarburs -amb la tècnica de la fractura hidràulica- i per la decisió del nou Govern valencià de no autoritzar les prospeccions d'hidrocarburs, projectades a les comarques de l'interior de Castelló, utilitzant la tècnica del fracking. A més a més, a partir d'aquest setembre el Consell començarà a tramitar una llei que prohibirà l'aplicació de la tècnica de la fractura hidràulica en tot el territori valencià.



Tot i això, la Plataforma Antifracking declara també que no aturarà les seues mobilitzacions i seguirà treballant a escala estatal per dur a terme iniciatives coordinades amb altres plataformes antifracking diversos col·lectius de tot l'Estat. La iniciativa "Stop Fracking 2015" preveu accions a Madrid els propers dies 8 i 9 de setembre, ja que el dia 9 hi ha programada una reunió al Congrés dels Diputats per a ratificar el compromís que es va adquirir l'any passat amb 20 formacions polítiques estatals.

Aquest compromís i aquesta iniciativa tenen com a finalitat prohibir la tècnica de la fracturació hidràulica a tot l'Estat, així com qualsevol altra tècnica similar utilitzada per a la investigació i futura explotació de jaciments d'hidrocarburs no convencionals.

font:www.plataformaanti-frackingcomarquescastello.com

JORNADA AL VOLTANT DEL SURO

El passat mes de juny la Fundació Serra Espadà va organitzar una jornada al voltant del suro per tal de potenciar l'aprofitament dels boscos de sureres i que puguen ser un recurs econòmic significatiu per a la població de la Serra d'Espadà.

Van ser invitats dos representants de Retecork, una entitat que agrupa una xarxa europea de territoris surers amb 51 socis distribuïts en 4 països, que ens van explicar les seues finalitats, objectius i projectes que duen endavant. Marta Salvador, en representació de l'Associació Espanyola per

la Sostenibilitat Forestal (PEFC a anglès), ens va introduir en la certificació dels productes forestals obtinguts de forma sostenible.

La jornada va ser un èxit en assistència i esperem que servisca d'assessorament per a la gent de la Serra. També va haver-hi una mostra de productes derivats del suro i demostració de la treta de suro.

JORNADA DEL DIA DE LA MUNTANYA NETA

El darrer diumenge de setembre, com sempre, celebrem el Dia de la Muntanya Neta, aquest any hem considerat oportú denunciar la gestió que s'ha fet dels boscos cremats, concretament l'any 2014, dels dos incendis grans que van haver al País Valencià: Xàvia i la Vall d'Uixó.

Com vos explicàvem en el tríptic fet per a la Jornada, l'exconsellera Isabel Bonig, immediatament va destinar una partida de diners per tal de "gestionar" els incendis i entre altres coses, van tallar i arrossegar els pins cremats i a més tots els arbres s'han tallat i s'han deixat amuntonats en la muntanya; aquest fet

pot produir plagues. Un any després hem visitat la zona i afortunadament està regenerant-se, si més no, els treballs realitzats no ajuden massa a aquesta regeneració.

Aquest any per primera vegada, prèviament hem organitzat una conferència i hem convidat a Jorge Mataix, investigador i expert en edafologia del sòl i en la regeneració de boscos cremats (article butlletí 47). Va ser una xerrada molt interessant que de manera molt didàctica, ens va ensenyar perquè no es deu d'actuar en la muntanya després d'un incendi, és totalment contraproductiu. El bosc mediterrani es regenera molt bé i cal deixar que la natura faça la seua feina... sense la influència antròpica.

LA SEU DE LA SASE

La nostra seu està al carrer de la Puríssima, número 18 de Nules i us recordem que està oberta tots els dimecres de 18 a 20 hores. Romandrà 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.



AVÍS IMPORTANT

NECESSITEM EL CORREU ELECTRÒNIC DE TOTS ELS SOCIS, I AIXÍ REBRIEU EL BUTLLETÍ I TOTS ELS COMUNICATS PER INTERNET.

JORNADA AL VOLTANT DEL SURO. REFLEXIONS



El passat dissabte 27 de juny, la Fundació Serra Espadà, amb la col·laboració del Parc Natural de la Serra d'Espadà i l'Ajuntament d'Eslida, i patrocinat per la Fundació Caixa Castelló, va organitzar una jornada sobre el suro al Centre de Visitants del Parc Natural, a Eslida.

El propòsit d'aquesta jornada era conèixer de primera mà experiències reexides, orientades a revalorar aquest aprofitament sostenible del bosc, lluitant d'aquesta manera, contra la degradació de l'ecosistema que suposa l'abandonament de la gestió de les sureres; entre altres raons pel baix preu del suro en aquests darrers anys.

Per part de RETECORK, Paula Blanco i Guillem Genover ens van parlar del treball d'aquesta entitat i ens presentaren el catàleg "*Más allá del tapón*", on conegérem els usos alternatius que estan donant-li al suro en altres zones sureres de l'Estat espanyol. També es socialitzaren els resultats del projecte "Corklandtour", amb el que vàrem

descobrir com s'ha aconseguit lligar amb èxit una activitat econòmica i tradicional com l'obtenció i transformació del suro, amb altres de major valor afegit com el turisme rural.

Per part de l'Associació Espanyola per a la Sostenibilitat Forestal, Marta Salvador ens va introduir en el concepte de la certificació sostenible i ens parlà sobre els seus avantatges.

Entre els molts aprenentatges que des de la Fundació Serra Espadà hem obtingut d'aquesta jornada, destaquem els següents:

RETECORK és una xarxa d'entitats locals a nivell europeu que treballa per enfortir el vincle entre el sector del suro i el territori, la qual cosa els ha portat a executar diverses projectes des de 2007, any de la seua constitució. Entre les accions promulgades destaquen el catàleg mencionat "*Más allá del tapón*" i el projecte *Corklandtour*: Valoració Social i Turística dels Territoris Surers.





El catàleg es publica amb la intenció de donar a conèixer altres aplicacions del suro, obrir finestres a la imaginació empresarial i assentar les bases per a la localització d'altres productors, dividint-se en els següents apartats:

- Els productes i serveis identificats i classificats per famílies.
- Les fitxes de les empreses productores i una relació dels punts de venda de productes de suro oberts al públic.
- Les fitxes dels artesans del suro.

Aquest catàleg és un document viu i obert que es nodrix de les aportacions de les persones vinculades a aquest sector. En aquest enllaç podeu descarregar-vos una primera versió:

www.retecork.org/pdf/publicaciones/catalogo_mas_alla_del_tapon_es.pdf

El projecte Corklandtour va ser executat en 2014, tenia com a objectius prioritaris analitzar quines són les tendències en matèria de política turística, així com el comportament vacacional i a més, facilitar als territoris surers informació de base per a la creació de productes turístics competitius.

Entre els resultats d'aquest projecte destaquem els següents:

- Elaboració del [Análisis de la presencia de los territorios corcheros en los catálogos de operadores turísticos europeos](#)
- Edició del manual [Creación de producto turístico en territorio corchero](#)

- Dossier professional [Descubre los territorios corcheros](#)

- Plataforma online www.visitterritorioscorcheros.es

PEFC (Associació per a la Sostenibilitat Forestal) és una organització global independent sense ànim de lucre que promou la gestió sostenible dels boscos per a garantir la seua conservació per a futures generacions.



La certificació forestal sostenible és un procediment en el que una tercera part independent, proporciona una garantia escrita d'una gestió forestal conforme a uns criteris de sostenibilitat. Per altra banda la certificació de la cadena de custòdia és un concepte complementari que garantix que es realitze un seguiment fiable des de l'origen dels productes forestals fins a la seua comercialització.

Entre els beneficis de la certificació PEFC destaquen:

- Priorització en ajudes i subvencions: la certificació és considerada com un instrument més de gestió forestal i per tant, facilita l'accés a determinades ajudes i subvencions.
- Certificació adaptada al territori: es certifica tota la superfície forestal i tots els seus productes al mateix temps.
- Augment de la demanda de productes sostenibles: cada volta més, les administracions públiques, empreses i organitzacions, integren aquesta certificació en els seus Plans de Compra Verds i en les seues polítiques de Responsabilitat Social Empresarial.

El cost per hectàrea que suposa l'adscripció a la certificació PEFC oscil·la entre els 1,25 €/ha (fins a 150 ha) i els 0,35 €/ha (més de 2.000 ha), amb un període de validesa de 5 anys.

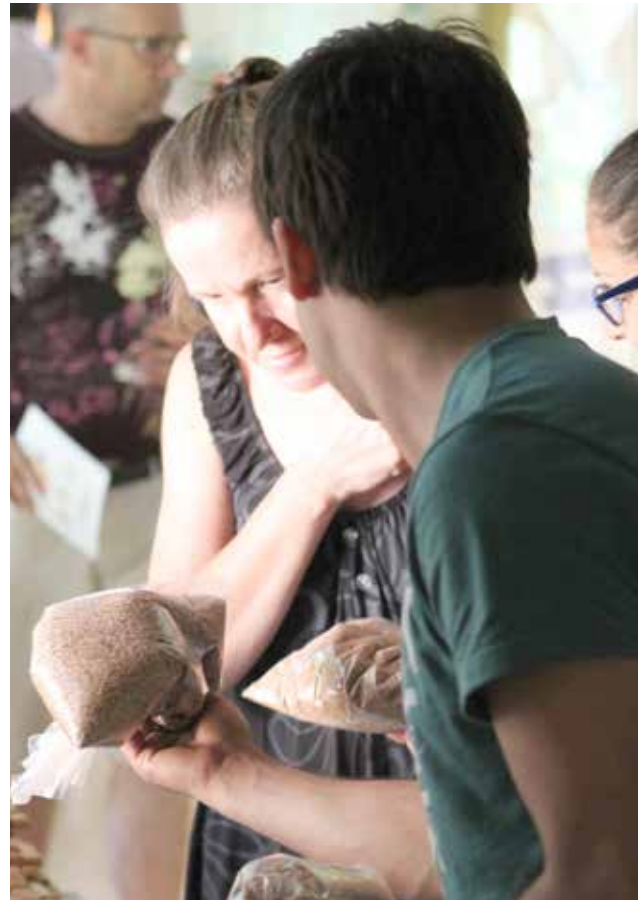
Els criteris que han de guiar la redacció del pla de gestió de les finques a certificar són:

- Manteniment i millora adequada dels recursos forestals i la seua contribució al cicle global del carboni.
- Manteniment i millora de la salut i vitalitat dels ecosistemes silvopastorals.
- Manteniment i millora de les funcions productives de la forest.
- Manteniment, conservació i millora apropiada de la biodiversitat biològica en els ecosistemes mediterranis.
- Manteniment i millora de la funció protectora en la gestió de la forest, principalment sòl i aigua.
- Manteniment d'altres funcions i condicions socioeconòmiques.



Aquests criteris es dividixen en una sèrie de subcriteris molt més concrets que el pla de gestió ha de complir.

Considerant les característiques de la propietat forestal a la Serra d'Espadà, amb un elevat minifundisme i una gran dispersió de les finques, el més aconsellable seria una certificació conjunta i per això, es requereix l'agrupació i organització dels propietaris/gestors interessats a través d'una entitat sol·licitant que represente tots els adscrits, coordine el procés, definisca la metodologia de treball i control intern, i es faça responsable de la sol·licitud i custòdia del certificat.



Text: Victor Bayona
Fotos: Josep Blasco

PROGRAMACIÓ

Comissió de Senderisme / Centre Excursionista de la Serra Espadà

Tardor - Hivern

LA POBLA D'ARENÓS-LA MONZONA
LA INTERCOMARCAL

DIUMENGE 8 DE NOVEMBRE

Eixida: 7 h de Benicàssim, CS Auditori 7:15 h, Vila-real 7:30 h, Les Alqueries 7:45 h i Nules del Mercat 8 h

DIFICULTAT: MITJA

DURESA: MITJA

DESNIVELL: 800 M.

QUILÒMETRES: 15

Ruta: El Viso, masia del Chorríco, los Cantos, la Monzona, els corrals del Amorocho, la passarel·la del Millars i la Poble d'Arenós.

Observacions: Portar aigua per a tot el recorregut, no hi ha fonts, a més esmorzar i dinar. Calcer adequat. Eixida en autobús.

Inscripcions: Al telèfon 63440956 o bé al mail: secrsase@serra-espada.org

Socis: Del 19 al 23 d'octubre, quota 12 euros



La Pobla d'Arenós



Millars

PORTELL DE MORELLA-BARRANC DE SELLUMBRES

DIUMENGE 22 DE NOVEMBRE

COL-LABORA: TOMÁS

Eixida: 7:00 h del Mercat de Nules, 7:30 h Auditori de CS
(confluència Pintor Carbó-Blasco Ibáñez)

Arribada: 20 h

DIFICULTAT: MITJA

DURESA: BAIXA

DURACIÓ: MITJA

DESNIVELL: 400 M.

QUILÒMETRES: 18,5

Ruta: Eixim de Portell de Morella, creu d'Artigues, rambla Sellumbres, barranc de la Barcella, Portell.

Observacions: Eixida en autobús, cal portar esmorzar, dinar i aigua. Excursió molt bonica per gaudir dels colors de les rouredes a la tardor en la comarca dels Ports.

Inscripcions: Al telèfon 63440956 o bé al mail: secsase@serra-espada.org i després ingressar els diners.

Socis: Del 2 al 6 de novembre, quota 14 euros



Sellumbres

EXCURSIÓ DE NADAL MARXA SOLIDÀRIA

DIUMENGE 13 DE DESEMBRE

Eixida: 9:30 h de Benitandús, pantà

DIFICULTAT: MITJA

DURESA: MITJA

DESNIVELL: 600 M.

QUILÒMETRES: 14

Ruta: Eixirem de Benitandús per pujar tranquil·lament als Orgues de Benitandús, penyes de Gil, GR36, l'Alcúdia de Veo, font del Toro, l'Alcúdia, Veo i Benitandús.

Observacions: Cal portar esmorzar i dinar i tot el que vullgueu compartir en els companys de l'excursió. Excursió molt bonica per gaudir dels colors de les rouredes a la tardor en la comarca dels Ports.

Com de costum contribuïrem amb una quantitat de 5 €, o més el que vullga, que es destinarà a ACNUR.



Benitandús

EN EL COR DE LA SERRA ESPADÀ: AÍN-ESLIDA

DIUMENGE 10 DE GENER

COL-LABORA: RAFA VERCHER

Eixida: 9:00 h, plaça d'Aín

Arribada: 16:30 h

DIFICULTAT: MITJA

DURESA: BAIXA

DESNIVELL: 400 M

QUILÒMETRES: 17,50

Ruta: L'anada serà per Eslida pel GR 36 i la tornada a Aín per l'Ombria.

Observacions: Porteu esmorzar, dinar i aigua. Informeu-vos de les prediccions de l'oratge per triar la roba i el calcer.



Aín

VILAFAMÉS

DIUMENGE 24 DE GENER

COL-LABORA: TOMÁS

Hora d'eixida: 9:00 h a la plaça la Font.

Arribada: 14 h

DIFICULTAT: NINGUNA

DURESA: MITJA

DESNIVELL: 400M

QUILÒMETRES: 15

Ruta: Eixirem de Vilafamés en direcció a la font de la Trisiola, vorejarem les roques de Mallasen, castell, Vilafamés.

Observacions: Cal portar esmorzar i aigua.

Dinarem a la Barona en el bar La Baronia: entrants, plat d'embotit i xulles, postre, beguda i café, preu cap a 16 euros, cal inscriure's abans, darrer dia 15 de gener.



Vilafamés

INTERCOMARCAL
C.E. DE BENICÀSSIM
EL CONVENT NOU DEL DESERT I EL
CASTELL DE MONTORNÉS

DIUMENGE 7 DE FEBRER

Eixida: 9:00 h font del Senyor, Benicàssim

DIFICULTAT: NINGUNA

DURESA: CAP

DESNIVELL: 450 M.

QUILÒMETRES: 13

Ruta: Mas de Santamaria, ermita de la Resurrecció, font de la Teula, convent Vell, convent Nou, castell de Montornés, senda del Mariner i mas del Pi, Benicàssim.

Observacions: Porteu esmorzar, dinar, aigua i tot el que vullgueu compartir amb els altres companys/es

Els que no tingueu assegurança cal avisar per a tramitar-la.

LAS HOCES DEL CABRIEL I ALCALÁ DEL JUCAR

DISSABTE I DIUMENGE 20 I 21 DE FEBRER

COL-LABORA: RAFA VERCHER

Eixida: A les 7:00 h de l'Auditori de CS (confluència Blasco Ibáñez-Pintor Carbó), 7:30 Nules, del Mercat. En ruta cap a Villagordo del Cabriel. En arribar esmorzarem i començarem l'excursió a "Los Cuchillos del Cabriel" ruta d'uns 10 km i 200 m de desnivell. Després visitarem la torre del Telégrafo i en ruta cap a Requena. A les 16 hores tenim prevista una visita a una bodega per tastar vins. En acabar anirem a l'hotel on ens allotjarem: Hotel la Villa, www.hotellavillarestaurant.com, situat en el casc antic de Requena, repartiment d'habitacions i lliure per visitar esta ciutat amb un patrimoni important.

Dia 22

Després del desdejuní eixirem cap a Alcalá del Jucar, ací farem la ruta del Morrón de 15 km i 200 m de desnivell, amb unes impressionants vistes del poble i del canyó. Després dinarem i visitarem el poble, famós per la seua bellesa i ubicació. Cap a les 17:30 h pujarem al bus per tornar a casa. Arribada cap a les 20 h.



Alcalá del Jucar



Los Cuchillos

LAS HOCES DEL CABRIEL I ALCALÁ DEL JUCAR

Arribada: sobre les 20:00 h.

Inscripcions: Al tf 634540956 o bé e-mail: secrsase@serra-espada.org i després ingressar els diners.

Socis: Quota 89 euros, del 25 al 29 de gener

La quota inclou: bus, excursions i 1 dia d'allotjament en règim de mitja pensió a l'hotel la Villa a Requena i la visita i tast de vins.

BARRANC D'AGUAS NEGRAS

DIUMENGE 6 DE MARÇ

COL-LABORA: JOSEP PASQUAL

Eixida: Font de la Calçada a les 9:30 h

Arribada: 14 h

DIFICULTAT: NINGUNA

DURESA: BAIXA

DESNIVELL: 400 M.

QUILÒMETRES: 9

Ruta: Font de la Calçada, barranc d'Aguas Negras, barranc Malo, font de la Calçada.

Observacions: Ruta molt bonica i apta per a tothom, paisatges molt típics de la Serra Espadà. Porteu esmorzar, aigua i dinar. Acabarem dinant a la font de la Calçada.

Excursió familiar.

CASTELLS I CIUTATS CÀTARES, MUNTANYA NEGRA I CANAL DE MIDI

PASQUA: DEL 23 AL 28 DE MARÇ

COL-LABORA: JOSÉ ANTONIO

Eixida: dia 23 de març a les 23 hores del Mercat de Nules i 23:30 Auditori CS, (confluència Pintor Carbó- Blasco Ibáñez), en ruta tota la nit.

Arribada: Arribada a Carcassona pel matí i lliure per a visitar la ciutat (es repartirà un dossier cultural).

A la vesprada a les 14:00 ens vorem a l'embarcament per agafar un vaixell i fer un tram del canal de Midi, 1 hora i quart, tornarem a peu. Si es poden llogar bicicletes, qui vullga ho podrà fer.

Més tard acudirem a l'alberg* per tal de repartir les habitacions, i lliure fins l'hora de sopar que serà a l'alberg.

Aquesta ciutat té moltes possibilitats, des de llogar bicicleta i anar pel canal, visites culturals o bé un passeig en vaixell.

L'alberg es troba al bell mig de la cité:

* Adreça internet de l'alberg: <https://www.hihostels.com/search/hostels?q=Carcassonne>

CASTELLS I CIUTATS CÀTARES, MUNTANYA NEGRA I CANAL DE MIDI

Dia 25

Després del desdejuní, eixida cap a la Muntanya Negra a fer una excursió. Eixida de Roquefere, 15 km, a la tornada visitarem els castells càtars de Lastours, realitzarem el recorregut i tornarem cap a Carcassonna.

Dia 26

Excursió pels voltants de Carcassonna, d'uns 14 km, després de dinar visitarem l'abadia romànica benedictina del segle XII de sant Papoul, en acabar visita a Castelnoudary, ciutat important en l'edat mitjana. Tornada a Carcassonna. Sopar i lliure.

Dia 27

Eixida a fer una ruta per la Muntanya Negra en Saissac, després visita a Saint Felix Lauragais, bastida Càtara i seu del primer concili Càtar al segle XII.

dia 28

Després del desdejuní carregarem el bus i eixirem cap a Narbona, ciutat amb història des del segle IV a.C. i amb nombroses restes romanes i medievals. Sobre les 15 h, ja dinats, iniciarem el viatge de tornada. Arribada 20:30 h.



Saint Felix Lauragais



Carcassonna

CASTELLS I CIUTATS CÀTARES, MUNTANYA NEGRA I CANAL DE MIDI

Inscripcions: Al tf. 634540956 o bé e-mail: secrsase@serra-espada.org i després ingressar els diners.

Socis: quota 330 euros, del 15 al 20 de febrer.

El quota inclou: bus, excursions i 4 dies d'allotjament en règim de mitja pensió a l'alberg de Carcassonna amb habitacions de 3 i 4 persones.



Resclosa Canal de Midi

Notes:

Devolució de l'import de les excursions:

Autobús d'un dia: si s'avisava 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 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 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 tinguen 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: ES41 0049 5538 69 2716050905

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

QUE ÉS LA SOSTENIBILITAT?

La sostenibilitat es basa a satisfer les necessitats de la població actual sense comprometre els recursos i possibilitats de les generacions futures. Club de Roma

Aquesta definició es recull a l'Informe Brundtland sobre "Els Límits del Creixement" elaborat l'any 1987 pel cercle d'economistes que formaven el Club de Roma. Entre les conclusions d'aquest document es destacava que el model econòmic vigent no es podria mantenir gaire temps més, principalment degut a la pèrdua del capital natural (l'esgotament dels recursos no renovables, la pèrdua de la qualitat ambiental, etc.) i a l'augment exponencial de la població al planeta i la impossibilitat d'aquest per satisfer les seves necessitats.

Actualment, es parla en sentit genèric de Sostenibilitat, incloent-hi d'aquesta manera totes les activitats humanes (accions, decisions, comportaments, tecnologies, etc.) que vetllen per aconseguir aquest objectiu de proveir el millor per a les persones i el medi ambient ara i en el futur indefinidament.

- **Sostenibilitat Ambiental**

Un dels components de la sostenibilitat és l'ambiental, dedicat a preservar el nostre capital natural comú. Per aconseguir-ho cal que:

- el nostre ritme de consum de recursos naturals no superi la capacitat dels sistemes naturals per regenerar-los.
- el ritme en què consumim recursos no renovables no superi el ritme de substitució per recursos renovables duradors.
- el ritme d'emissió (emissió és per aire, per la resta podria ser generació) de contaminants no superi la capacitat de l'aire, de l'aigua i del sòl d'absorbir-los i processar-los.
- la diversitat biològica, la salut humana i la qualitat de l'aire, l'aigua i el sòl es conservin a uns nivells que siguin suficients per preservar la vida al planeta.

El concepte de sostenibilitat no comporta només aquesta vessant ambiental, sinó que, per tal d'ésser complet, també requereix de l'existència d'una veritable justícia social i d'una economia real sostenible i equitativa.

Que és desenvolupament sostenible?

El desenvolupament sostenible es defineix com la forma de desenvolupament que satisfà les necessitats de les generacions presents sense comprometre les de les generacions futures.

Així, doncs, el desenvolupament sostenible no és només per fer front als problemes ambientals – com sovint s'exposa d'una manera simplificada i esbiaixada– sinó, fonamentalment, un enfocament coherent i holístic que integra els aspectes econòmics i socials, juntament amb els ambientals.

És convenient que totes les persones tinguin dret a viure en un medi sostenible i respectuós amb la salut, a gaudir dels recursos naturals i del paisatge en condicions d'igualtat, i a la protecció envers les diferents formes de contaminació. La sostenibilitat és una condició per a la justícia entre generacions, un imperatiu per a la justícia global i un repte que exigeix mantenir l'equilibri entre els aspectes econòmics, socials i ambientals.

És per això que els respectius governs s'han de dotar de diferents instruments sectorials, per incorporar la sostenibilitat en la seva formulació i el seu desenvolupament, i han de condicionar avenços significatius en aquest camp. A més a més, aquestos avenços han de revertir en una evolució favorable que els diversos indicadors evidenciaran una millora en la capacitat de resposta de l'Administració, la ciutadania i dels actors socioeconòmics envers els problemes socioambientals. És en aquest context on s'han de moure els governs i elaborar una estratègia per al desenvolupament sostenible.



EL SURO, GUARDIÀ NATURAL DELS VINS

Simón Fos Martín. Doctor en Ciències Biològiques per la Universitat de València.
© Mètode 29, Primavera 2001.

L'alzina surera (*Quercus suber*) podia haver estat un arbre anònim i créixer amb calma i serenitat en qualsevol racó de la nostra geografia; podia haver estat, com tants altres, un més entre els arbres aprofitats per l'home, sotmès per la destrucció per a convertir-se en fusta, llenya o carbó. El seu nom popular, subordinat a l'alzina (*Quercus ilex*), resulta indicatiu d'aquesta situació; però, la surera vestia el tronc i les branques amb una gruixuda escorça suberificada que li donaria una identitat pròpia, li atorgaria un lloc especial en la història de la biologia (en 1664, Robert Hooke va descobrir la cèl·lula i l'organització cel·lular dels organismes observant un tall de la seua escorça) i la lligaria a l'home com a origen d'un producte insubstituïble en la majoria de les seues aplicacions. Evidentment, aquest recurs és el suro, un producte natural i renovable, amb propietats físiques i químiques mai igualades per qualsevol material artificial. La seua composició química i estructura anatòmica el converteixen en un material lleuger, compressible i elàstic, impermeable a líquids i gasos, amb elevada capacitat d'aïllament tèrmic i acústic, resistent al desgast mecànic, a la degradació per àcids i per microorganismes i al foc. Aquesta combinació exclusiva de propietats permet comprendre per què ha tingut tantes i tan diverses aplicacions des de molt antic. Des del segle IV aC, nombrosos autors clàssics lloen les seues qualitats, encara que l'ús es limitava a tasques modestes (flotadors per a aparells de pesca, ruscós per a les abelles, soles de sabata, taps d'àmfores o material rudimentari de construcció). Però, aquestes destinacions humils no evitaren que durant segles la surera acabara a la pila de llenya per a convertir-se en carbó vegetal. Va haver d'esperar pacient l'ocurrència del monjo Dom Pierre Perignon, que, a finals del segle XVII, tingué la feliç idea d'afegir sucre als vins joves de la Xampanya per a conservar l'efervescència que produïen de forma natural. Però l'èxit i la continuïtat futura del *méthode champenoise* era pura utopia amb els taps de fusta o de cànem impregnat en oli, utilitzats majoritàriament fins aleshores. Era necessari un material elàstic i impermeable que s'ajustara al recipient una volta introduït i que

impedira la pèrdua dels gasos produïts durant la fermentació. Així, el tap de suro, que, segons se'n té constància, començava a utilitzar-se a la indústria del vi, va complir a la perfecció aquestes exigències i es va convertir en el guardià perfecte i inseparable del xampany i, finalment, de tots els productes de la indústria vitivinícola. D'aquesta manera, el suro afegia nous mèrits per a reservar-se el seu petit buit a la història. Avui dia és un material que tothom reconeix i utilitza com un element més de la vida quotidiana. Però aquesta popularitat no s'estén equiparablement a l'arbre responsable de la seua formació: com és, on viu, quins són els requeriments ecològics de l'alzina surera; quins productes ofereix, com s'obtenen, etc.

La surera és un arbre típic i exclusiu de la part occidental de la conca Mediterrània, tant a Europa





com al nord d'Àfrica. En general, aquests territoris són molt exigents des del punt de vista biològic i obliguen els seus habitants a l'adaptació, a adquirir capacitats per a superar els estius secs i calorosos, per a resistir les conseqüències dels focs recurrents que assolien i rejuveneixen els paisatges, per a afrontar els hiverns continentals sense la nívia manta protectora. Enfront de totes aquestes dificultats per a la supervivència, la surera va haver de buscar el seu espai entre els escollits per a poblar i donar vida a les terres de la Mediterrània. Els territoris silicis amb sòls profunds, frescos i pobres en bases, de clima càlid i humit, sota la influència de la mar Mediterrània o de l'oceà Atlàntic, que atemperen les àmplies oscil·lacions tèrmiques i l'elevada aridesa estival del clima mediterrani, van ser els "escollits" per a viure la seua història.

A la península Ibèrica, on es concentra més de la meitat de la superfície mundial ocupada per aquestes espècies, té el seu òptim al quadrant sud-occidental, on forma extenses sureres, tant a Andalusia occidental i Extremadura, com al centre i sud de Portugal. També és present en nombrosos nuclis dispersos per la resta de la Península, molts dels quals representen àrees i enclavaments d'enorme interès botànic pel seu aïllament i el seu caràcter relict; no obstant això, únicament les suredes catalanes i

les valencinocastellonenques poden considerar-se bones representacions d'aquests boscos fora del seu òptim, tant per extensió com per rendiment econòmic. Al voltant dels boscos de sureres, i especialment d'aquests últims, hi ha una discussió oberta entre els qui defensen la seua identitat com a formacions naturals i els que atribueixen el seu origen a la intervenció de l'home. A Catalunya, o més concretament a l'Empordà, l'increment de la demanda va estimular el creixement de la indústria tapera i, consegüentment, va multiplicar les necessitats de matèria primera. Amb aquestes perspectives, el conreu i l'aprofitament de la surera va agafar un paper econòmic de primera magnitud, fins al punt de convertir aquestes comarques en el centre de la indústria tapera mundial durant el segle XVIII i XIX. Per abastir tota la demanda, tant els alzinars litorals com les rouredes de roure africà (*Quercus canariensis*), on la surera apareixia com a acompanyant, varen ser talades selectivament, se n'eliminaren altres espècies arbòries competidores i es transformaren en suredes gairebé pures. En l'actualitat, el retrocés de la indústria del suro ha dut a l'abandonament de moltes d'aquestes terres, que, lliures de l'acció modeladora de l'home, mobilitzaren els processos dinàmics regeneratius de la vegetació i van tornant lentament i progressivament al seu estat d'equilibri ecològic, com a alzinars o rouredes. La surera queda relegada a la seua posició secundària, i això es tradueix en una progressiva reducció de la seua superfície a Catalunya.

Pel que fa a les suredes castellonenques, el procés va ser ben diferent. La plaga de fil·loxera que, a finals del segle XIX, va destruir gairebé tota la vinya europea arribà pocs anys després al País Valencià amb conseqüències igualment desastroses. A la serra d'Espadà, al sud de la província de Castelló, grans extensions de vinyar quedaren abandonades als anys vint, però moltes altres foren, sorprenentment, repoblades amb sureres. Alguns vells habitants d'aquesta serra confirmen que de sureres, n'hi havia prèviament, però acantonades a les zones rebutjades per l'agricultura, i parlen dels fets, localitzant les vessants transformades. Segons diuen, els exemplars foren duts des de les comarques catalanes; no obstant això, estudis genètics recents han emparentat les poblacions espadàniques amb les de La Almoraima, a Cadis.

En l'actualitat, els reductes originals i les antigues plantacions s'han convertit en densos boscos que s'estenen per les ombries i les valls d'Espadà, una serra recentment protegida per la Generalitat Valenciana amb la figura de Parc Natural. Aquest territori constitueix el nucli principal, el més representatiu i millor conservat de les sureres a les terres valencianes, però també se'n poden trobar

bons exemples a la serra Calderona i al Paratge Natural del Desert de les Palmes, que tots junts cobreixen una extensió aproximada de 5.000 ha. Però ací, l'aprofitament del suro també s'enfronta amb una climatologia poc favorable per a la producció. La surera ha de créixer sota condicions ecològiques molt ajustades a les seues necessitats d'aigua. Les pluges, inferiors als 600 mm anuals, són insuficients per al seu desenvolupament òptim, encara que l'entrada de vents de llevant produeix boires freqüents que milloren la disponibilitat hídrica. El resultat és l'enregistrament de les produccions anuals més baixes de tota la península Ibèrica, cosa que obliga a prolongar els torns d'extracció fins a dotze o catorze anys per obtenir el gruix necessari per a la fabricació de taps (a les sureres occidentals els torns són de vuit o deu anys; a les catalanes també s'apliquen torns llargs per millorar les propietats elàstiques del suro, no per mancances productives). Aquest ritme de creixement tan lent es veu compensat per unes característiques anatòmiques i densimètriques que el converteixen en un producte de qualitat reconeguda.

Amb independència de la seua reduïda extensió i de tots els problemes afegits, les suredes es troben fortament arrelades en la cultura d'uns pobles que, per l'abrupta orografia del seu entorn, tenen poques possibilitats per a desenvolupar una agricultura tradicional i troben en els aprofitaments forestals els pilars fonamentals de la seua economia. Per això, assegurar la continuïtat del patrimoni biològic, econòmic i cultural que atresoren aquestes terres hauria de convertir-se en un objectiu prioritari tant per als seus habitants com per a les autoritats competents. Les potencialitats són una realitat, ja que, en el context de la política agrària comunitària, la sureda compleix exemplarment les funcions de l'extensificació agrícola: oferta de productes de qualitat (suro, ramaderia, mel, plantes medicinals i aromàtiques, bolets, etc.), conservació (biodiversitat, flora, fauna, paisatge, oficis artesanals, etc.), serveis de caça, manteniment d'usos i costums tradicionals, desenvolupament de la població a les zones rurals deprimides, etc. Per aconseguir aquesta finalitat, cal establir i aplicar actuacions específiques destinades a la gestió sostenible de tot aquest patrimoni, actuacions que han de basar-se en un coneixement exhaustiu del territori, de les mancances i dels problemes. Però, les suredes valencianes pateixen importants mancances de coneixements en aquests aspectes fonamentals.

Els espectaculars penya-segats, cingles i esperons amb les coloracions rogenques de les argilites i gresos del Bundsandstein (les populars pedres rodenes) contrastant amb el verd permanent del fullatge de la surera i les espècies del sotabosc configuren un

paisatge original i absorbent que atrau i captiva de forma immediata. Perdre's pels incomptables camins i barrancs que s'amaguen en aquestes serralades és, amb tota seguretat, una experiència inoblidable. No deixem que totes aquestes sensacions ens faden oblidar altres qüestions ineludibles per assegurar el nostre llegat a les futures generacions.

TAPS NATURALS O SINTÈTICS?

Finalitzat l'envelliment en bótes de fusta, el vi és embotellat per a continuar el seu procés de transformació en l'interior d'ampolles de vidre, en contacte amb una petita quantitat d'aire residual i aïllat pel tap de suro. La preferència pel tap de suro atén a la seua noblesa i naturalitat per al condicionament i a la seua neutralitat. L'opinió generalitzada és que aquest producte natural no té cap contribució negativa, però tampoc cap de positiva, encara que no s'ha estudiat amb precisió la realitat dels possibles intercanvis. Alguns investigadors han provat l'existència de diverses substàncies volàtils que el suro podria transmetre al vi, encara que els seus resultats han estat utilitzats únicament per a estudiar els efectes adversos i no les qualitats que podria aportar-li. Entre les substàncies que poden implicar alteracions organolèptiques dels vins, les més conegudes són els TCA (tricloroanisols). Aquests elements químics d'origen natural s'introdueixen en el vi a través dels taps i, en determinades concentracions, són els responsables del "sabor a suro" o del "picat"





dels vins. L'existència d'aquestes alteracions ha estat aprofitada pels fabricants de taps sintètics per a introduir-se en el mercat vinícola, oferint un producte més barat i lliure de riscos. En els darrers anys, un tap sintètic (compost de cautxú sintètic, ceres i poliolfines) ha desplaçat el tap natural a Xile, Argentina o Sud-àfrica, almenys en certs productes, i continua ampliant els seus objectius per a abraçar tota la indústria vinícola mundial. Existeix un temptador mercat potencial de 15.000 milions d'ampolles anuals! Però, aquests TCA no formen part de la composició química del suro; ben al contrari, s'originen per processos de contaminació durant l'emmagatzematge i la utilització dels taps, afavorits per condicions d'humitat relativa i temperatures massa elevades. La falta de professionalitat dels que venen un producte de baixa qualitat i les estratègies de les grans embotelladores, que busquen abaratir costos comprant a preus molt baixos, també formen part de tota aquesta problemàtica. L'estreta vinculació entre les indústries suro-tapera i vinícola, associades amb diverses institucions públiques i privades, estan unint interessos, esforços i exigències per garantir la qualitat dels seus productes. El resultat d'aquesta labor conjunta és una sèrie de normes, recomanacions i controls de qualitat, consensuades a nivell europeu, destinades a la millora qualitativa d'un producte natural, ecològic, renovable i noble com és el tap de suro.

Aconseguir alts nivells qualitius és una qüestió prioritària, ja que cedir terreny a l'avanç del plàstic no sols tindrà efectes negatius sobre les indústries implicades; guanyar aquesta batalla també representa la continuïtat ecològica de les sureres. El suro per a la fabricació de taps és el rendiment prioritari i més rendible d'aquests arbres. La generalització en l'ús del tap sintètic repercutirà negativament sobre el valor del suro i de les sureres, fins al punt de fer inviable el seu cultiu. Seria econòmicament més beneficiós conrear espècies fusteres de creixement ràpid (pins, eucaliptus, etc.), amb resultats ambientals i culturals desastrosos: desaparició de les activitats que asseguren la continuïtat i regeneració de les suredes, desarrelament dels arbres madurs, pèrdua d'ingressos en zones rurals, amenaces per a la flora i la fauna, ...

A més a més, la majoria dels consumidors veuen en el tap de suro un signe de qualitat del producte embotellat, perquè respecta la qualitat del vi i resulta indispensable per a conservar-lo. De fet, només les botelles amb tap de suro natural poden ometre la data de caducitat, ja que els científics han demostrat que utilitzar taps de plàstic comporta, a llarg termini, que es filtren en el vi alguns productes orgànics que poden causar riscos potencials per a la salut.

Simón Fos Martín. Doctor en Ciències Biològiques per la Universitat de València.

© Mètode 29, Primavera 2001.

LLIBRES RECOMANATS

Noel Arraiz y Águeda Monfort

RUTAS CON NIÑOS EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

“La muntanya és un lloc màgic per als xiquets. En ella poden desenvolupar tot el seu potencial sense limitacions; construir un refugi, col·leccionar fulles, encimbellar-se als arbres, observar els animals en llibertat, jugar amb l'aigua, sentir el vent colpejant en la cara, cridar, botar, córrer, olorar...”

Amb aquestes paraules, comencen els autors del llibre a exposar-nos 27 rutes per la Comunitat Valenciana, especialment indicades perquè els més menuts s'endinsen progressivament en el món de la muntanya, gaudint i desenvolupant la seua imaginació i així poder convertir cada excursió en una xicoteta gran aventura.

Cada ruta compta amb un plànol i una detallada descripció de la mateixa, amenitzant-les amb més de 150 imatges a color per a no perdre cap detall.

Es tracta de rutes senzilles, sense complicacions per a qualsevol adult amb una mínima condició física, pensades perquè el xiquet vaja aprenent i evolucionant amb cada nova excursió des que comença a caminar fins a l'inici de l'adolescència.

Però a més, el llibre és un complet manual amb informacions pràctiques de tot el que cal saber per a eixir amb els xiquets a la muntanya, des dels zero anys en avant. Multitud de curiositats i consells, 8 fitxes amb idees per a incentivar el joc en la naturalesa: aprendre a predir el temps, o a col·leccionar pedres i fulles; i finalment informació pràctica d'allotjaments, activitats, museus, àrees recreatives, zones d'acampada, enllaços d'interès...

En resum, un llibre molt recomanable per a regalar a eixos pares jòvens que, o bé volen reprendre

els seus recorreguts muntanyencs, després de la parada que suposa l'arribada d'un nou fill a casa, o bé volen iniciar-se amb els seus menuts en la gran aventura de la naturalesa i, moltes vegades no saben per quins camins han de començar a anar amb la xicalla.



CUINAR EN VERD

HAMBURGUESES VEGANES DE SOIA TEXTURITZADA

Recepta de Vegetarianisme.Net

100 gr (un got i mig aprox.) de soia texturitzada fina
4 cullerades de farina
1/4 ceba
1/4 de pebrera roja
Una dent d'all
Un dollet de salsa de soia (opcional)
1 culleradeta de comí en pols
Oli d'oliva
Sal i pebre

En un recipient ampli, que ens permeta després pastar, posem a remullar la soia texturitzada junt amb 2 gots d'aigua calenta.

Mentres s'hidrata la soia texturitzada piquem finament la dent d'all, el tros de pebrera i el de ceba. És important picar-los ben finets, perquè s'adaptin bé a la massa a l'hora de formar les hamburgueses. Quan la soia texturitzada s'ha hidratat, eliminem l'excés d'aigua prement bé amb les mans. Afegim després en el mateix recipient les 4 cullerades de farina, un dollet de salsa de soia, una cullerada de comí en pols, l'all, la ceba i el pimentó que hem picat abans. Salpebrem al gust i ho pastem tot junt. La proporció de farina i soia dependrà de la humitat que haja quedat en la soia texturitzada. Per això, posarem més o menys farina fins a aconseguir la textura desitjada en la massa. Una vegada tingam una massa prou dúctil, formem les hamburgueses amb les mans. Fregirem les nostres hamburgueses veganes en una paella amb suficient quantitat d'oli d'oliva com per a cobrir-les fins a la mitat. Estarem alerta per a evitar que es cremen i una vegada torrat un costat, donarem la volta a cada hamburguesa. Al traure-les de la paella les deixem en paper absorbent per a retirar l'excés d'oli.

Si volem coure-les al forn. Precalifa el forn a 200°C. Fica-les al forn 20-30 minuts o fins que es dauren. Com més temps les deixes més s'assecaran per dins. Dóna'ls la volta a mitat de cocció.

ROTLLETS D'AIGUARDENT

1 got d'oli de gira-sol
1 got d'aiguardent de pastes
1 got de sucre
1 paperet de llimonada o un sobre de rent i farina la que admeta

Es bat l'oli, l'aiguardent i el sucre, després s'afegeix la farina i el rent fins que la massa no se'ns apegue a les mans i tinga una consistència per poder treballar-la.

En una llauna es posa paper vegetal i es van fent els rotllets untant-los previament en sucre. Possar al forn a 200° i quan estiguen daurats es poden treure. Es poden guardar en una llauna de galetes i així ens duraran unes 15 dies.

Carme Orenga



BONES PRÀCTIQUES EN L'EXCURSIONISME

Als espais naturals, una de les activitats més comuns és l'excursionisme, bé siga per gaudir dels valors naturalístics, paisatgístics, culturals, purament esportius o per tots junt. Xicotets enclavaments naturals coneguts únicament per la població local fa no massa temps, parcs naturals i nacionals, i llocs reconeguts mundialment com a patrimoni de la humanitat, reben cada any una quantitat creixent de visitants que, en molts casos, arriben a constituir un risc per a la integritat de l'espai mateix.

Molts d'aquests llocs, si estan declarats com a àrees protegides, tenen infraestructures per a la recepció dels visitants que, segons els casos i les activitats que desenvolupen, reben distintes denominacions: centres d'atenció a visitants, centres d'informació, centres de recepció, centres d'interpretació, etc. El més habitual és que disposen de personal qualificat no sols per a rebre i informar el visitant o l'usuari, sinó també per a dur a terme activitats prèviament concertades i planificades; altres no en tenen. En tot cas, les especials característiques d'aquests llocs, com ara la fragilitat d'alguns dels seus ecosistemes o l'alta vulnerabilitat dels recursos que alberguen enfront de determinats impactes produïts per la presència humana, fan necessària l'adopció d'una sèrie de cauteles tendents a preservar la integritat de l'espai. En les línies següents es detallen algunes bones pràctiques que el visitant ha de tenir en compte i adoptar a fi de minimitzar els possibles impactes que la seua presència pot produir sobre el medi.

LA INFORMACIÓ SOBRE EL LLOC QUE ES VISITA

Conèixer la informació del lloc, tant del patrimoni natural com del cultural, ens permetrà gaudir més plenament de la visita i també evitar contratemps. De vegades, les experiències no són del tot satisfactòries perquè ens trobem en què el camí que preteníem reseguir s'ha desdibuixat, perquè l'accés a la zona on volíem arribar s'ha prohibit, etc. Recomanació: Com a criteri general, convé recopilar abans de la visita tota la informació possible sobre el lloc escollit. Tant sobre els



valors naturals i culturals, com també sobre les infraestructures o equipaments d'ús públic que té, i les normes d'ús públic a les quals ens haurem d'atendre. No oblidis que hi ha una normativa que regula l'ús públic, tant als llocs protegits com als que encara no gaudeixen de cap règim de protecció. En tot cas, i sempre que estiga permesa l'activitat que vols fer, cal seguir escrupolosament les normes i no abandonar mai els vials o les sendes marcats per a la pràctica de l'activitat. Informa-t'en per a evitar sorpreses i contratemps desagradables.

EL TRANSPORT

Les emissions de gasos d'efecte hivernacle (GEH) pel transport per carretera a Espanya representaren en l'any 2012 aproximadament el 22% de les emissions totals. I el vehicle privat representa el 15% de tota l'energia final consumida a Espanya (IDAE, 2011). Recomanacions: per a desplaçar-te des de ta casa al lloc on vages a fer l'excursió, opta pels mitjans de transport més sostenibles. Si no tens la sort de viure prop i, per tant, no pots anar-hi a peu o en bicicleta, opta pels mitjans de transport col·lectius (autobús, metro o tren) o tracta de compartir el cotxe amb els teus companys d'excursió.



LA BEGUDA

D'acord amb les dades de la Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas, en l'any 2011 cada espanyol va consumir 107 litres d'aigua envasada de beguda. Segons ECOEMBES, l'organització sense ànim de lucre que es dedica a la recuperació d'envasos a Espanya, en l'any 2009 els envasos d'aigua mineral representaren el 2% del total dels generats a Espanya. D'acord també amb les dades que ofereix ECOEMBES, en 2012 es reciclà a Espanya el 65,1% dels envasos lleugers generats i adherits al sistema que gestiona l'entitat sense ànim de lucre. Alguns espais naturals estan equipats amb contenidors de fem, però rarament hi ha per als diferents tipus de residus.

Recomanació: endus-te la cantimplora. A més, té d'altres avantatges: és més rígida que la botella de plàstic i manté l'aigua o d'altres líquids més frescs. Si portes begudes o aliments en llaunes, flascons o bricks, deposita els envasos en els contenidors adequats; si no en trobes durant el recorregut, endus-t'els i quan arribes a la ciutat ja els depositaràs en el contenidor corresponent.

L'EMBOLCALL DE L'ENTREPÀ

El paper d'alumini és un dels residus domèstics principals a Espanya. Encara que és possible reciclar l'alumini, el procés de reciclatge té un elevat cost energètic.

Recomanació: utilitza envasos reutilitzables, que no siguin d'usar i tirar. Porta carmanyola o embolcalls de tela cosida amb plàstic, que pugues netejar-los i tornar-los a utilitzar. Si, en qualsevol cas, vas a utilitzar paper d'alumini has de saber que l'has de depositar posteriorment en el contenidor groc.



LES PUNTES DELS CIGARRETS

Les burilles o puntes dels cigarrets estan fetes d'acetat de cel·lulosa, un material no biodegradable que tarda anys en descomposar-se. A més, són una de les principals causes d'incendis no intencionats, fan lleig i molesten a la vista quan te les trobes pel bosc, pels parcs urbans o per les platges.

Recomanacions: si eres fumador, endus-te un recipient (un pot xicotet, una bosseta,...) i quan fumes guarda la burilla dins i buida'l en la bossa del fem quan arribes a casa. Millor encara si no fumes.

ELS ELEMENTS NATURALS

Els ecosistemes estan formats per les comunitats biològiques que coexisteixen a un espai físic definit com a biotop. El funcionament dels ecosistemes depèn, per tant, de l'estructura, de la composició i de les relacions funcionals entre tots els elements que els conformen. Les plantes, els animals i les seues parts; els fòssils, etc. són parts essencials per al funcionament adequat dels ecosistemes. I per això, hi ha normes que regulen la seua recolecció de parts o la totalitat de plantes i animals.

Recomanacions: fes fotos i endus-te no més que les imatges; no recol·lectes material biològic (plantes, animals, ous...), moltes espècies estan protegides legalment i la seua recolecció està penada per la llei.

MOLÈSTIES A LA FAUNA

Encara que moltes vegades no vegem els animals ni els escoltem, la fauna forma part dels ecosistemes i juga un paper essencial. Moltes espècies requereixen de molta tranquil·litat per a completar el seu cicle reproductor, etc.

Recomanacions: no crides, no molestes i no alimentes a la fauna. Si saps de la presència d'espècies sensibles, no t'arrimes als llocs de reproducció. Pots gaudir de les espècies més esquives si et fixes en els indicis de la seua presència (excrements, petjades, egagròpiles, restes de plomes, sorolls, etc.).

SEMPRE PODEM FER UN POC MÉS

La responsabilitat de mantenir i conservar el medi natural i els paisatges és de tots; segurament d'uns més que d'altres, però en certa manera, de tots. Sempre podem aportar un poc més:

- Recollim els residus que ens trobem pel camí i depositem-los després en els corresponents contenidors.



PROGRAMACIÓ

ANY 2016

9 I 10 D'ABRIL: Travessa per l'Espadà, col·laboren José Antonio i Tomás

24 D'ABRIL: Barranc de la Caramella, Tortosa

8 DE MAIG: Suera, castell, font, mas de la Campana i Suera. Excursió familiar xiquets de més de 12 anys

21 I 22 DE MAIG: Ciutat imperial Tarraco i camins de Ronda

5 DE JUNY: Cal posar-ne una de migdia que podria ser pel Desert. Familiar

18 DE JUNY, pujada al castell de Castro, nocturna

AGOST, DEL 19 AL 27: AOSTA i MILÀ (LLOMBARDIA)

25 DE SETEMBRE: Dia de la Muntanya Neta

16 D'OCTUBRE: Ruta de l'Aigua per l'aqüeducte de La Chelva

PONT DE TOTS SANTS: 29,30,31 I 1 DE NOVEMBRE. Potser Navarra o el Montseny (Fagedes)

6 DE NOVEMBRE: Jornada de bolets a Espadà, col·labora Josep Pasqual Segura

13 DE NOVEMBRE: La Intercomarcal, C.E. de Castelló

27 DE NOVEMBRE: Millars; masos i batans

18 DE DESEMBRE: Excursió de Nadal

EN MEMÒRIA DE ROSA GARCÍA



En memòria de Rosa García Aquest juliol va faltar la nostra companya excursionista Rosa García, de sobte, sense avisar... Sembla mentida que una persona tan activa, jove i amb ganes d'estudiar i de viure ens haja deixat.

Alguns de vosaltres no la coneixereu, per això volia recordar-la ací, en aquest butlletí perquè ella va ser la persona que ens va encoratjar per dur endavant les Intercomarcals, la iniciativa va eixir de Rosa i ha sigut ella la que la mantinguda durant tots aquests anys, i ha fet possible que els grups excursionistes de la Plana ens poguérem posar d'acord i fer excursions conjuntament dues vegades a l'any, així el proper 2017 complirem deu anys en aquest projecte.

Rosa, sempre amb un somriure i ganes de facilitar les coses a tothom, viatgera incansable que fins i tot va fer el Transiberià.

Gràcies Rosa per la teua empenta i per la teua defensa de la llengua, de la natura i de l'excursionisme. Et trobarem a faltar.

PUBLICACIÓ AMB L'AJUD ECONÒMIC DE:



ACADÈMIA
VALENCIANA
DE LA
LLENGUA



GENERALITAT
VALENCIANA
CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, CULTURA I ESPORT

PUBLICACIÓ AMB LA COL-LABORACIÓ DE:



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ

Bancaixa 
Fundació Caixa Castelló



Societat d'Amics
de la Serra Espadà