

CENTRE EXCURSIONISTA DE LA SERRA ESPADÀ



Depòsit legal: CS-364-1999



Societat d'Amics de la Serra Espadà

Butlletí núm. 61 • PRIMAVERA - ESTIU 2021

Estimats socis i sòcies:

A l'hora de preparar aquest butlletí seguim en plena pandèmia i molts de nosaltres sense vacunar i encara que la vacuna no és la panacea, sí que ens pot donar seguretat perquè tens menys probabilitats d'agafar el coronavirus si te l'han posada.

Dit açò, no ens queda altra que programar amb cautela i molta precaució. Així que anirem fent excursions per la zona i si podem fer-ne alguna de cap de setmana millor, en eixe cas ja vos enviarem la informació per a inscriure-vos. Per l'estiu tenim pensat anar als boscos de Navarra, on hi ha fagedes i molta vegetació, això seria la segona quinzena d'agost i vos ho comunicariem a juliol.

Estem en contacte i vos anirem informant.

Carme Orensa



Riu Ebron

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: Pablo Rubio, Imma Vicent, Carme Orensa i Rafa Vercher.

Diseny i maquetació: **eoprint**

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

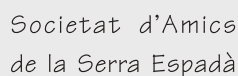
Correu electrònic: secsase@serra-espada.org

 [societatdamicsserraespada](https://www.facebook.com/societatdamicsserraespada)

 [@SASE_Espada](https://twitter.com/SASE_Espada)

Portada: Bourton-on-the-water. Foto: C. Orensa Contraporta: Cascada. Foto: C. Orensa

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 - 6
Arbres de la Serra: el castanyer	7 - 9
Anecdolari.....	10
Cuinar en verd.....	11
Programació primavera-estiu 2021	12 - 17
Herbes de la Mediterrània.....	18 - 19
L'ofici d'oller.....	20-23
Reciclar taps de suro	24-25
Novetats bibliogràfiques.	26
Contraportada.....	28



Chipping Campden, els Cotswolds

NOTÍCIES SASE

REUNIÓ AMB EL DIRECTOR GENERAL DE PREVENCIÓ D'INCENDIS FORESTALS



En el butlletí núm. 59 vos informàvem que havíem enviat una carta a la consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica per comunicar-li que no sol·licitaríem la subvenció del Voluntariat Ambiental en Prevenció d'Incendis, alhora que li demanàvem que en anys vinents aquestes ajudes es convoquen amb suficient antelació per a poder executar durant l'estiu el Voluntariat, amb garanties financeres i d'organització.

En la tardor ens vam posar en contacte amb els pocs grups que també demanen aquestes ajudes, per tal de conèixer-nos i treballar conjuntament aquesta i altres reivindicacions. Ens reunírem amb els grups ADENE i Interpreta Natura per a elaborar unes propostes que considerem que són bàsiques perquè grups com els nostres puguin executar projectes de Voluntariat Ambiental en Prevenció d'Incendis. També

vam sol·licitar una reunió amb el director general responsable. Aquesta reunió es va celebrar amb la participació del director general, Diego Marín, junt amb una persona representant de cada una de les tres associacions. El responsable de la Conselleria es va mostrar molt obert, i es va comprometre a intentar resoldre la convocatòria de les ajudes abans de l'1 de juny, que era el que nosaltres demanàvem. També ens va fer arribar l'esborrany de la nova convocatòria per tal que presentàrem suggeriments, malgrat que tindria poc de marge de maniobra per canviar res.

No obstant això, vam presentar les al·legacions que considerarem oportunes:

1. Que la resolució de l'ajuda es publiqui abans de l'1 de juny
2. Equips de comunicació: Emissores amb cobertura suficient, telèfons de contacte en els cims
3. Comunicació més fluida tant amb els tècnics de Conselleria com en els punts de vigilància
4. Samarreta, gorra i motxilla per als voluntaris
5. Increment de les despeses de personal fins al 20 % del pressupost
6. Establiment del 5 % del pressupost per a despeses de difícil justificació
7. Com a mínim no disminuir la subvenció en alimentació a 15€ per persona i dia.



ASSEMBLEA GENERAL ORDINÀRIA 2021



El pròxim mes de juny celebrarem l'Assemblea General, aquesta vegada serà en dissabte i en un espai obert, on estarem a l'aire lliure durant la reunió i després dinar de germanor.



En aquesta Assemblea, a més d'aprovar la Memòria i Comptes anuals, com cada any, s'elegirà un nou Consell de Síndics per als tres anys vinents. Tal com va informar el president en l'assemblea de l'any passat que enguany deixarà l'òrgan de govern de la SASE i possiblement ho facen altres membres.

Perquè la SASE pugui continuar amb la seua activitat, és necessari que un grup de socis s'impliquen i entren en el nou Consell.

SE VOS AVISARÀ A TOTS PER MAIL O WHATSAPP DEL DIA, HORA I LLOC DE L'ASSEMBLEA GENERAL ORDINÀRIA.

US ESPEREM!!!!

PROJECTE SUBERLAB, REUNIÓ AMB BANKIA I FUNDACIÓ CAIXA CASTELLÓ

En el passat butlletí us informàvem que Bankia i Fundació Caixa Castelló ens van concedir una ajuda per al projecte Suberlab, una proposta que es va presentar a la convocatòria de Medi Ambient i Desenvolupament Sostenible 2020.

A finals de gener vam mantenir una reunió telemàticament en la que Víctor els va explicar en què consistia el projecte, com s'anava desenvolupant i els entrebancs que teníem per la COVID-19.

Se'ls va parlar també de l'àmbit geogràfic on s'anava a desenvolupar (hi havia gent de Madrid que no coneixia la Serra d'Espadà) i de les característiques singulars (l'únic territori amb sureres des de Girona fins a Cadis) que el va fer mereixedor de protecció com a parc natural.

Finalment es van concretar les accions que ja estaven treballant-se, com ara el BLOG amb una cinquantena de seguidors, parlar amb artesans, visitar tallers... Ens va fer la impressió que tant al personal de Bankia com al de Fundació Caixa Castelló, els va agradar molt el projecte.

www.suberlab.org

LA SEU DE LA SASE

La nostra seu es troba al c/ Puríssima, 18 de Nules i de moment romandrà tancada, quan obrim ho comunicarem per correu electrònic i per Facebook. Ací podreu trobar llibres, mapes, informació de viatges i excursions. Les persones que són sòcies podeu gaudir, mitjançant préstec, de tot aquest fons bibliogràfic.



ARBRES DE LA SERRA: EL CASTANYER (*CASTANEA SATIVA*)

Pablo Rubio Gijón, professor universitari a USIU (Kènia)



El castanyer (*Castanea sativa*) és un arbre caducifoli i cupulífer (els seus fruits estan coberts per una cúpula espinosa) que pertany a la família de les fagàcies, dins la qual també trobem la surera (*Quercus suber*), l'avellaner (*Corylus avellana*) o el faig (*Fagus sylvatica*), per esmentar-ne uns pocs. No s'ha de confondre, però, amb el castanyer d'Índia (*aesculus hippocastanum*), arbre decoratiu molt freqüent a jardins i naturalitzat a alguns països centreeuropeus.

El castanyer és una planta majestuosa amb branques gruixudes i espès fullatge que pot atènyer 30 metres d'alçària i desenvolupar capçades de més de vint metres d'amplària. Es tracta d'una espècie molt longeva que sovint pot sobrepassant els cinc-cents anys. En els exemplars més anyencs, però, la soca sol acabar buidant-se.

Les seues fulles, que poden fer 30 centímetres de llargària per 8 d'amplària, són alternes, oblongues i amb forma de llança. Tenen els bords dentats i acabats en petites punxes, i quan arriba la tardor passen d'una coloració verda intensa al groc cridaner, embellint aleshores l'encisador paisatge tardorenc.

Com que es tracta d'una espècie monoica, les flors masculines i les femenines es desenvolupen en un mateix individu. Les masculines s'agrupen en vistosos aments groguencs que tenen una extensió similar a la d'un dit. Per contra, les flors femenines, que es troben a la base de les inflorescències masculines, són més difícils de distingir. La floració té lloc a les acaballes de la primavera, encara que també es pot retardar, depenent de la zona geogràfica, fins ben entrat l'estiu.

Els seus fruits, les delicioses castanyes, són unes núcles endurides que es troben dins una cúpula punxosa denominada eriçó. Les castanyes maduren durant el mes octubre i tenen gran anomenada a causa de les seues excel·lents propietats nutritives i el seu bon tast.

PROCEDÈNCIA I DISTRIBUCIÓ:

Tot i que el castanyer sempre s'havia considerat oriünd de regions del sud-est d'Europa i d'Àsia Menor, l'anàlisi exhaustiu de mostres de pol·len fòssil trobades a diferents llocs de la península Ibèrica conclou que aquesta espècie també



“Castañera” d’Almedíxer

seria autòctona de la Mediterrània occidental. Sembla, per tant, que aquest gènere té el seu origen durant el període terciari i que va sobreviure miraculosament a la gelor i la sequera pròpies del quaternari. Així i tot, la seua àrea actual d’expansió es deu principalment a plantacions d’època romana. Sembla que els romans portaren a la península Ibèrica castanyers procedents d’Itàlia i de l’actual Turquia, i que, amb el transcórrer dels segles, s’acabaren barrejant amb els autòctons.

Quant al seu hàbitat, el podem trobar des de pràcticament el nivell del mar fins vora els dos mil metres d’altitud en àrees més càlides. Es desenvolupa molt bé en climes suaus i amb nivells òptims d’humitat, sense gelades ni llargs períodes d’eixutor. Es tracta d’un arbre silícicola, és a dir, creix fonamentalment sobre substrats silícis, profunds i solts. Com que no suporta bé els hiverns massa freds ni les gelades contínues, en les regions més fredes sempre busca l’orientació sud i en les més càlides just el contrari, la nord, que és òbviament més fresca i humida. És, per tant, una espècie termòfila que necessita llum o semiombra i prou d’aigua a començaments de la tardor. Per totes aquestes raons, l’únic lloc de tot el territori valencià on el castanyer troba les condicions idònies per al seu adequat desenvolupament és al parc natural de la Serra d’Espadà. Allí podem localitzar espècimens aïllats, supervivents solitaris

de temps en els quals es conreaven, o formant reduïdes arbredes amb sureres (*Quercus suber*) i pinastres (*Pinus pinaster*), espècies arbòries amb les quals els castanyers comparteixen necessitats edàfiques i climàtiques. Els llocs amb una major densitat de castanyers de tota la serra són algunes raconades humides, com ara els vessants ombrívols dels pics de la Ràpita i de l’Espadà. Cal fer esment també de la «Castañera», al poble d’Almedíxer, un colossal castanyer que supera els quatre-cents anys i té una caps de més de vint metres de diàmetre. Aquest arbre monumental destaca pel seu voluminós brancatge, que sobreix d’entre boscos de pins i sureres.

USOS I APLICACIONS:

Malgrat que els seus usos són menys coneguts que els d’altres plantes del nostre territori, les seues amples fulles i la seua grisenca escorça s’han fet servir des de temps immemorials per a combatre tota mena d’afeccions. Les fulles, que contenen tanins, resines, glucòsids i flavonoides,



posseeixen propietats tòniques, febrífugues, expectorants i astringents, i fins i tot s’han emprat per a combatre el reumatisme. A més d’això, durant èpoques de carestia, s’han fet servir, assecades i tallades, com a substitutiu del tabac. També s’han gastat, però, en l’obtenció de colorants tèxtils i capil·lars.

Pel que fa a les castanyes, es tracta d’un autèntic superaliment ric en hidrats de carboni, sals minerals, proteïnes, sucres i vitamines. Es poden menjar crues (tenen un regust farinós) i deshidratades com a guarnició en plats de caça o en potatges i sopes. També es mengen torrades, adquirint aleshores un agradable sabor dolç. En

aquest cas, cal fer un tall abans de posar-les al foc per evitar que esclaten. A més a més, als països mediterranis la farina de castanya s'ha utilitzat per a espessir sopes i en l'elaboració de pa i coques. A França i Itàlia, el puré de castanyes s'usa en la preparació de pastissos i tota mena de dolços. Tampoc no hem d'oblidar les delicioses castanyes confitades o marron-glacé, preparades i glacejades amb xarop de sucre. També se'n pot obtenir oli, succedani de cafè, midons, sucre, cervesa i inclús licors. Cal aclarir, però, que la castanya és un aliment indigest, de manera que no convé abusar-ne a fi d'evitar còlics, estrenyiment i altres problemes de tipus digestiu.

El castanyer és, a més, una planta mel·lífera per excel·lència. La seua mel, molt preada en els cercles gastronòmics, té una coloració fosca i és molt nutritiva a causa del seu elevat contingut de pol·len.

Finalment, la seua fusta, que és molt bona i resistent a la humitat, es gasta en ebenisteria i torneria. La fusta del castanyer, particularment la del seu brancatge, s'ha fet servir en cistelleria des de ben antic. La del tronc, però, que és molt flexible, s'ha emprat en la fabricació de tonells per al vi i altres begudes alcohòliques. Tot i així, aquest arbre no fa bona llenya, atès que desprèn molt de fum i calfa poc.

REMEIS CASOLANS:

A tall de cloenda vos proporcionem tres receptes casolanes molt fàcils de preparar:

Per tal de guarir una disenteria empedreïda ficarem una culleradeta de fulles seques de castanyer en 250 mil·lilitres d'aigua i ho bullirem



tot durant aproximadament dues hores. Tot seguit ho deixarem reposar uns minuts. En beurem dues tasses diàries fins que els símptomes s'assuagen.



- En casos de tos persistent o encatarraments afegirem 20 grams de fulles seques en mig litre d'aigua. Ho posarem tot a bullir durant uns 10 minuts i ho deixarem estar una estona. D'aquest brou en prendrem diàriament, sempre en dejú, tres tasses endolcides amb mel de castanyer fins que la tossera o les expectoracions desapareguen.
- En cas d'afeccions cutànies, com ara inflamacions, èczemes o enrogiments, ficarem a bullir 15 grams d'escorça de castanyer en 200 mil·lilitres d'aigua durant uns 10 minuts. Després ho deixarem reposar una estoneta fins que el brou esdevinga tebi. Quan tot estiga ben filtrat n'aplicarem compreses amoverades sobre la part de la pell afectada. Repetirem de tant en tant fins que la pell millore.

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES:

- Bernal, C. et al. (1999). *Guía de las plantas del alcornocal*. Mérida: Junta de Extremadura.
- Charco, J., Mateo, G., i Serra, L. (2014). *Árboles y arbustos autóctonos de la Comunidad Valenciana*. La Roda, Albacete: Centro de Investigaciones Ambientales del Mediterráneo.
- Costa, M. et al. (2005). *Vegetación y flora de la Sierra de Espadán*. València: Fundación Bancaja.
- Eppinger, M. y Hofmann, H. (2006). *Árboles y arbustos. Guía clara y sencilla para su identificación*. Madrid: Editorial Everest.
- Kremmer, B. (1993). *Frutos silvestres: bayas, aquenios y drupas*. Madrid: Editorial Hispano Europea.

ANECDOTARI DE LA SASE XII

EXCURSIÓ D'ESTIU A SUÏSSA



L'agost del 2011 vam tindre la sort de realitzar diverses excursions pels preciosos Alps suïssos, i sens dubte, una de les més "cañeres" va ser la del dia 20, no tant per la distància o el desnivell positiu d'aquesta, sinó més aviat al contrari per la baixada brutal que els nostres genolls van haver de suportar.

Tot va començar de la manera més plàcida acostant-nos en el nostre autobús des de la localitat on residíem, Bönigen fins a la de Grindelwald a 1.034 m d'altitud, on per la "mòdica" quantitat de 32 francs suïssos, el telefèric ens va traslladar a First, popular punt de partida de multitud d'excursions. Aquesta estació del telefèric està situada a una altura de 2.184 m, per la qual cosa vam fer una ascensió amb un desnivell de 1.150 metres sense despentinarnos. Des d'allí, i ja amb el nostre propi esforç, iniciem la marxa cap al llac Bachalpsee a 2.265 m, i després al pic Faulhorn de 2.680 m. En tot el trajecte vam gaudir d'unes impressionants vistes sobre l'Eiger i la Jungfrau, que es van ampliar en arribar al cim amb les d'Interlaken i el llac Brienz.

Però tocava baixar a buscar el nostre autobús que s'havia quedat en Grindelwald, i allí, encara que sembla mentida, va ser on va començar la part més dura, perquè teníem per davant un descens de 1.646 m de desnivell, que encara que per un bon terreny, a poc a poc va anar minant els nostres turmentats genolls i les nostres ungles dels peus. Quan portàvem descendits prop de 900 metres, ens trobem al caseriu de Bussalp, on bastants integrants del grup es van quedar per a baixar amb autobús de línia fins a Grindelwald. La resta continuem la baixada a peu gaudint del verd paisatge helvètic i pensant quan ens quedaria per baixar a Grindelwald, on arribem prop de les cinc de la vesprada, després de recórrer uns 18 km.

Els nostres turmentats genolls es van estar queixant amargament en els següents dies, en els quals

vam esgotar totes les cremes antiinflamatòries que portàvem i fins i tot va haver-hi qui va perdre alguna ungla dels peus.

Cal dir que aquesta marxa, de moment, entra en els annals de la SASE com la baixada més llarga de la seua història.

Va ser en aquest viatge on es va estrenar Ricardo, home agosarat, perquè no tingué por de vindre malgrat haver-se trencat el peu a Barcelona i els dos meniscos. Ara bé, anava ben equipat amb genolleres i un poalet que l'omplia de gel, però en lloc de ficar whisky, clavava el seu peu.

Després de l'inacabable descens i maleir no haver agafat l'autobús, va vindre la segona part: els ais i uis ! Les ungles grosses que espentaven desesperades per eixir de les botes en la baixada, estaven llastimades i si no les tractaven, produeix molt de dolor per compressió i si no es punxa, pots perdre-la. Però, sortosament Ricardo va improvisar la «clínica» per als socis de la SASE a l'entrada de l'alberg a mà esquerra, al corredor. Home previsor, Ricardo es va endur de casa una farmaciola i fent ús dels seus coneixements d'ATS i amb molta paciència, va curar a tots aquells que ho requerien, hi havia cua per a ser atesos. Carlos i Ferran, els dos de Gandia i Maria entre altres van passar pel seu bisturí. L'hematoma subungueal és una acumulació de sang davall de l'ungla ocasionat generalment per una hemorràgia després d'un colp o fricció repetitiva. La sang en lloc d'eixir a l'exterior s'acumula davall de l'ungla i li dona a aquesta un aspecte negre característic. El treball de Ricardo va consistir en raspar la seua base perquè isquera tota la sang. Si l'hematoma és molt greu, et cau l'ungla. Uns trenta minuts va emprar per sanear cada ungla. Bona feina, perquè tots quedaren bé.



Imma Vicent,
amb la col·laboració de José Antonio Campo

CUINAR EN VERD

TEMPS DE CIRERES...

La Serra Espadà és un d'eixos territoris on tenen fama les cireres, entre altres productes. Hi ha alguns pobles especialment coneguts per aquest fruit, com Villamalur i Aín.

Antigament es cultivaven en secà i una de les varietats tradicionals eren les Talegals, que actualment ja ni existeixen, en ser una varietat tardana (juliol) i no tindre grandària per a la venda, aquest arbre ha passat a l'oblit.

Les cireres, les prunes, les bresquilles, els albercocs i les ametles són fruits d'arbres del gènere *Prunus*. En particular, les cireres són els fruits de *Prunus avium*, i n'existeixen unes 900 varietats en producció en tot el món. En altres cultures també s'anomenen cireres a les nostres guindes,

els fruits de *Prunus cerasus*, de les quals hi ha 300 varietats. La veritat és que cireres i guindes són molt paregudes, però mentre que les primeres són dolces, les segones són àcides. Ambdues espècies són natives de l'oest d'Àsia, i ja eren conegudes pels grecs, que les anomenaven *kerasos*, d'on deriva la paraula *cirera*.

El gust de les fruites és degut bàsicament als sucres i els àcids que posseeixen; altres components minoritaris hi poden afegir també notes amargues, salades o astringents. En el cas de les cireres, els sucres més abundants són la glucosa i la fructosa, mentre que, entre els àcids, predomina el màlic.

CLAFOUTIS

El clafoutis és una deliciosa coca de cireres típica del Llemosí. Les cireres queden enmig d'una espècie de flam, i s'hi posen amb el pinyol, ja que, en coure-les, es genera més benzaldehid, una de les aromes característiques d'aquest fruit. La massa es fa amb farina, sucre, ous i llet, i es poden emprar també ametles mòltes i vainilla. La paraula clafoutis té el seu origen al verb occità clafir, "farcir".

Ingredients:

750 g de cireres, 100 g de sucre, 100 g de farina, 3 ous, 250 ml de llet, mantega i sal.

Elaboració:

Es renten les cireres. S'empolvoren amb 50 grams de sucre i, després de barrejar-ho, es deixen reposar almenys 30 minuts. S'engreixa amb mantega una font de forn i s'ompli amb les cireres. Es fa una barreja amb la farina, la resta del sucre, un poc de sal, els ous i la llet, emprant una batedora. S'aboca la preparació sobre les cireres, i es cou al forn prèviament escalfat a 180 graus durant 35-40 minuts. La coca se serveix tèbia, empolvorada amb sucre glacé.



LICOR DE CIRERES



Ingredients:

1 quilo de cireres, 1 litre d'aiguardent, 1 branca de canyella, 2 claus d'olor, 500 gr de sucre.

Elaboració:

Tan senzill com buscar dos pots o un de gran, poseu sucre en el fons, introduïm les cireres rentades, afegim les cireres, la branca de canyella i els claus, ho cobrim amb l'aiguardent i ho deixem tapat hermèticament, se li posa un plàstic perquè l'aiguardent no s'evapori i es guarda en algun lloc segur i fosc.

De tant en tant menegeu els envasos, però sense treure'ls del lloc fosc, deixar un parell de mesos.

Carmen Orensa,

Font: Mètode, Fernando Sapiña
<https://elraconetencocentaina.com>

PROGRAMACIÓ

Centre Excursionista de la Serra Espadà Primavera-estiu 2021

NOTA: Abans d'anar a qualsevol excursió cal consultar el nostre Facebook per si hi ha algun canvi: «societatdamicsserraespada» o bé la pàgina web: www.serra-espada.org o Twitter.

ATENCIÓ! la parada del bus a Nules ha canviat, ara és a la piscina municipal.

ARAIA-SALT DEL CAVALL (L'Alcora)

COL·LABOREN: Miguel Ángel i Luky

Diumenge 11 d'abril

Eixida: 8 h, omplirem cotxes en CS, c/ Pintor Carbó i a Nules (piscina) 8 h **Arribada:** 15 h

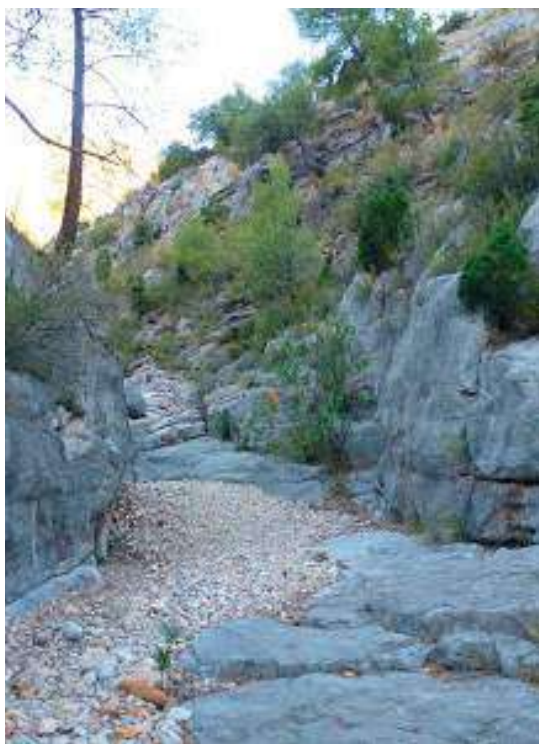
DIFICULTAT: mitja **DURESA:** ninguna **DESNIVELL:** 450 m acumulats **KM:** 12

Ruta: Araia, camí del Rogle barranc salt del Cavall , salt del Cavall, roca del Morral i tornada.

Observacions: en el mas d'Araia hi ha un bar amb terrassa gran on podrem dinar d'entrepà o plat combinat.

Inscripcions: a seccsase@serra-espada.org o bé al 634540956.

Les persones que no tingueu la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



Barranc Araia



Araia

BARRANCS I FONTS ENTRE ESLIDA I AÍN

COL·LABOREN: Manolo i Katia

Dissabte 17 d'abril

Eixida: font de Sant Josep 8:30 h (carretera Eslida-Aín)

Arribada: 13.30 h

DIFICULTAT: cap **DURESA:** mitjana-baixa **DESNIVELL:** 550 m acumulats **KM:** 13

Ruta: font de Sant Josep, font de Fonillet, el Palomar, font de la Bassetta, cova de Cocons, font de Sant Josep.

Observacions: portar esmorzar i aigua.

Inscripcions: a secrsase@serra-espada.org o bé al tel. 634540956.

Les persones que no tingueu la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



Per la Serra Espadà



Per la Serra Espadà

LA POBLA DEL BELLESTAR - VILAFRANCA

COL·LABORA: Paco Rivas

Dissabte 24 d'abril

Eixida: 8 h, piscina de Nules

Arribada: 19 h

DIFICULTAT: baixa **DURESA:** baixa **DESNIVELL:** 200 i 150 **KM:** 14

Ruta: En aquesta ocasió farem dues rutes: al matí eixirem des de la Poble de Bellestar, riu de les Truites, Assegador d'Empriu, la Poble (8 km i 200 m de desnivell). La segona ruta després de dinar serà la de la pedra en sec, visitant les coves del Forcall (6 km i 150 m desnivell)

Observacions: cal dur esmorzar, dinar i aigua. Esmorzarem i dinarem en el Llosar. Si podem agafar autobús vos avisarem i si no és així, anirem en cotxes particulars.

Inscripcions: a secrsase@serra-espada.org o bé al tel. 634540956.

Les persones que no tingueu la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



Santuari de la Mare de Deu del Llosar



La Poble de Bellestar

CASTELL DE MIRAVET (Benicàssim)

COL·LABOREN: Manolo i Katia

Dissabte 8 de maig

Eixida: 9 h, de l'aparcament del convent

Arribada: 13.30 h

DIFICULTAT: mitjana-baixa **DURESA:** mitjana-baixa **DESNIVELL:** 400 m acumulats **KM:** 10,50

Ruta: des de l'aparcament pujarem al coll de les Agulles de Santa Àgueda i agafarem un sender que ens condueix al mas del Montó, castell de Miravet per a visitar-ho i tornarem cap al mas de Montó i el coll de les Agulles.

Observacions: agafeu esmorzar i aigua. Encara que anirem i tornarem pel mateix lloc, les vistes són diferents.

Inscripcions: a secrsase@serra-espada.org o bé al tel. 634540956.

Les persones que no tingueu la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



Castell Miravet



Les Agulles

LES FONTS DE BENASSAL

COL·LABOREN: Miguel Ángel i Luky

Diumenge 16 de maig

Eixida: 8 h, piscina de Nules i 8:30 h, c/ pintor Carbó, CS **Arribada:** 19 h

DIFICULTAT: mitjana **DURESA:** mitjana **DESNIVELL:** 400 m **KM:** 15

Ruta: Benassal, el Rivet, font d'En Segures, font de l'Ombria, i tornada per font d'En Segures.

Observacions: A aquesta excursió podem anar-hi en cotxes o en bus, segons estiga la pandèmia farem, ja vos ho comunicarem.

Inscripcions: a secrsase@serra-espada.org o bé al tel. 634540956.

Les persones que no tingueu la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



El Rivet



La Font d'en Segures



Benassal

Dies 22 i 23 de maig

Eixida: 7.00 h, del c/ Pintor Carbó (Auditori) de CS i piscina Nules, 7.30 h

Arribada: 20 h

Dissabte 22, eixirem cap a Frías d'Albarracín i caminarem per la ruta del barranc de la Hoz, canó riu Blanco, canó de los Arcos, Calomarde, 9 km i 250 m de desnivell. Després ens dirigirem a la cascada de Calomarde que seran 2 km més de ruta. En acabar anirem cap a Orea, on ens allotjarem a l'hostal Alto Tajo, en règim de mitja pensió.

Diumenge 23, eixirem d'Orea camí de Rodenos, on agafarem una senda per anar al barranc del Cardoso, una zona on hi ha nombrosos petròglifs, castell de los Ares i Almohaja, 9 km i 200 m de desnivell. Després visitarem el castell de Peracense i d'allà farem una passejada fins al poble de Peracense, 2 km i -100 m de desnivell. En acabar visitarem Ródenas i ja cap a la Plana.

Inscripcions: del 10 al 13 de maig a secrsase@serra-espada.org o bé al tel. 634540956

Observacions: A aquesta excursió, si no és possible viatjar en autobús, hi anirem en cotxes. Vos avisarem a primers de maig.



Pasarelas rio blanco



Pasarelas rio blanco



Castillo Peracense



Rodenos Albarracin



Pasarelas rio blanco



Castillo de los Ares



Cascada de Calomarde

Diumenge 6 de juny

Eixida 8 h, plaça Ruiz Picasso de la platja de Moncofa.

Arribada: 16 h

DIFICULTAT: baixa **DURESA:** baixa **DESNIVELL:** 0 **KM:** 16

Ruta: Aquesta excursió ens permetrà visitar algunes de les platges situades entre els ports de Borriana i Sagunt, concretament la zona compresa entre les desembocadures dels rius Belcaire i Palància. Serà una agradable passejada per vora mar, caminant per senders, platges i passejos. Podrem veure els distints estats de degradació que està sofrint aquesta part del litoral valencià i algunes iniciatives que estan aplicant-se per controlar-la.

Observacions: cal dur esmorzar, dinar i aigua. Possibilitat de prendre el bany.

Com que l'excursió és lineal, organitzarem el transport amb cotxes particulars per tal que vagen complets i facilitar el retorn al punt d'eixida.

Inscripcions: a secrsase@serra-espada.org o bé al tel. 634540956.

Les persones que no tinguen la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



Sender Belcaire



Sender Belcaire

ELS GORGS ENTRE RIBESALBES I FANZARA

Diumenge 13 de juny

Eixida: 8:30 h, plaça de l'Església de Ribesalbes

Arribada: 13.30 h

DIFICULTAT: baixa **DURESA:** baixa **DESNIVELL:** 150 m **KM:** 11

Ruta: Ribesalbes, central Hidroelèctrica, gorg de Calicanto I, encreuament del riu, gorg Calicanto II, creuarem el riu, mirador, gorg Carabassar, gorg les Roques i tornada.

Observacions: la idea és fer aquesta ruta, si estiguera en males condicions, es realitzarà una altra per la zona. Cal dur sandàlies de riu. Vos avisarem abans.

Inscripcions: a secrsase@serra-espada.org o bé al tel. 634540956.

Les persones que no tinguen la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



Gorg



Gorg

Diumenge 27 de juny

Eixida: 8 h de Nules, piscina i 7:30 h CS, pintor Carbó per omplir cotxes

Arribada: 19 h

DIFICULTAT: baixa **DURESA:** baixa **DESNIVELL:**400 **KM:**13

Ruta: Bejís, font de los Cloticos, riu Palància, gorg de las Torrecillas, aldea del Molinar, naixement del riu Palància i els estrets del Cascajar i tornada.

Observacions: porteu esmorzar i dinar, aigua, sandàlies de riu, protecció solar i banyador.

Inscripcions: a secrsase@serra-espada.org o bé al 634540956.

Les persones que no tingueu la targeta federativa de la SASE, se vos tramitarà l'assegurança fins al dijous anterior.



Riu Palància



Riu Palància

Per aquest estiu estem preparant un viatge als **PIRINEUS DE NAVARRA**.

Com bé sabeu, l'activitat de la SASE està condicionada pels problemes sanitaris generats per la COVID-19, per la qual cosa, no considerem prudent preparar un viatge a l'estranger.

Estem preparant un viatge típicament rural, fugint de les concentracions de persones en les ciutats. Ens allotjarem en la zona d'Otxagavia i farem excursions per la vall de Roncal, Irati i la vall d'Aezcoa. També visitarem pobles típics del Pirineu navarrès i llocs d'interès històric com la torre romana d'Urkulu o els megàlits funeraris d'Aizpea.

Quan sapiguem si és possible fer el viatge, vos enviarem la descripció de l'allotjament, excursions, altres activitats... i el termini per inscriure's.

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 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 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, a nom de: Societat d'Amics de la Serra Espadà

BANKIA, IBAN: ES09 2038 6496 51 3000035079
Caixa Rural la Vall, IBAN: ES36 3111 5004 66 1152522023

L'HERBARI DE LA MEDITERRÀNIA

TIMÓ, FARIGOLA, TIMONET, TOMELL, THYMUS VULGARIS

El timonet és un subarbust de la família de les labiades (*lamiaceae*) que es troba en formacions vegetals de tipus matollars. Es distribueix per tot el Mediterrani i, de forma secundària, s'estén per altres zones europees.

Característiques

És una mata perenne aromàtica de fins a trenta centímetres d'alçada. Té les tiges llenyoses i pubescentes (amb pèls curts i suaus).

Les fulles són menudes i de textura herbàcia, d'un color verd apagat per l'anvers i blanquinós pel revers perquè està cobert de pèls blancs. Les flors són de color rosa o blanc. És una planta molt aromàtica. Hi ha moltes varietats diferents, però el timó comú o timó de jardí és el més estès.



Aplicacions medicinals

El timonet té diversos usos medicinals en processos respiratoris, com ara en la tos i la bronquitis. I entre els seus usos tradicionals estan situacions d'asma, laringitis, refredat comú, dispèpies i gastritis.

Per via tòpica en dissolucions líquides o embrocacions, el timó sembla ser útil en lesions cutànies, picor, halitosis i estomatitis, mostrant-se eficaç des del punt de vista farmacològic com a antibacterià, expectorant i antiespasmòdic.



En dosis normals el seu ús no té cap toxicitat, però s'ha de vigilar quan es fa ús de l'oli essencial, que no haurà d'emprar-se mai en cas d'embaràs, úlcers o problemes cardíacs. Un ús elevat d'aquest oli, pel seu contingut en timol, pot produir hipertiroïdisme o intoxicació, en irritar l'aparell digestiu.

Propietats del timó en infusió

La infusió de timó és una beguda que es pot prendre sola o combinada amb altres herbes



aromàtiques com el romer. El timó en infusió té una sèrie de propietats que el fan molt recomanable. El timol i el carvacrol són els dos principis actius responsables de molts dels beneficis de la planta.

Entre les seues propietats principals, destaca per ser un bon remei casolà per a alleujar la tos quan estem constipats. L'elevada quantitat de



polifenols que conté la planta fa, a més, que aquesta herba tinga un efecte antiinflamatori, per la qual cosa pot ajudar a rebaixar algunes inflamacions no severes. El timó té una varietat de flavonoides com la luteolina i naringenina que



el converteixen en una font d'antioxidants molt bona. També és ric en vitamines, ferro i minerals.

En la cuina

El timó o timonet, juntament amb romer i l'orenga és una de les plantes aromàtiques que més s'usen en la cuina mediterrània per a adobar i donar sabor als nostres plats.

Directament en branca o en pols, el timó s'ha emprat tradicionalment en la cuina en nombroses receptes. Pot acompanyar guisats de carn i peix com a condiment, aportant-los un gust molt mediterrani com les herbes de Provença. També s'utilitza per aromatitzar plats d'arròs, lentilles, faves o creïlles i inclús en sorbets.

El timó s'usa des de fa segles per a aromatitzar licors, és un component important de "l'herbero" d'Alcoi, també per a adobar i donar sabor als nostres plats. A més del seu ús culinari, com hem explicat, aquesta planta s'ha utilitzat al llarg de la història amb finalitats medicinals i terapèutiques. I si és en oli, com a repel·lent natural d'insectes o per a elaborar perfums. Hui el trobem en condiment, però també en oli essencial o en infusió.

Sopa de farigola

Ingredients per a 4 persones



1,5 l d'aigua mineral, 350 g de pa artesà sec, una branqueta de farigola seca, 2 alls, sal i oli d'oliva extra verge, 1 ou (opcional).

Preparació

Per començar, poseu el pa sec esmicolat en una olla amb aigua bullint i ho deixeu coure uns 5 minuts. És importantíssim que l'olla no vessi mai. Seguidament, tireu-hi la sal i un raig d'oli i ho bateu suaument i amb energia, amb unes varetes manuals durant uns 5 minuts, per desfer el pa perquè quedi fi però amb textura. A continuació, afegiu-hi els alls sencers i amb pell i deixeu-ho coure un mínim de 20 minuts. Passat aquest temps, poseu-hi la branqueta de farigola i deixeu-ho coure durant 5 minuts més. Mentrestant, bateu una mica l'ou. Finalment, traieu la branqueta de farigola, retireu-ho del foc, afegiu-hi l'ou batut i ho remeneu bé.

Carme Orenga

fonts: www.ca.wikipedia.org, <https://entrenosotros.consum.es>, www.ccma.cat/cuines.

L'OFICI D'OLLER O TERRISSER



Context històric

Podríem dir que aquest ofici o el que seria el treball de la manufactura del fang convertint-lo en una peça on poder depositar aliments o coure aliments, arreu del món, data de milers d'anys. Per exemple al sud de la Xina s'han trobat restes datades en carboni 14 entre 9.000 i 14.000 ae (anys enrere) que serien les més antigues. A Europa les peces més antigues s'han trobat a la cultura balcànica-danubiana Hamangia, des de 7.500 ae. A la península Ibèrica segons les darreres datacions, les terrisses més primitives d'aquest àmbit geogràfic eren de tipus cardial, algunes d'aquestes ceràmiques s'han trobat al País Valencià a la cova d'Or al terme municipal de Beniarrés a la comarca del Comptat amb una datació de 6.500 ae.

Els primers ollers

La fabricació de recipients ceràmics, el treball d'oller, s'ha de considerar una altra més de les novetats que va aportar el Neolític. Com la major part de les invencions que afectaren l'Occident Europeu, l'olleria té el seu origen al Pròxim Orient, lloc on la manipulació del fang comptava amb una llarga tradició i on poden resseguir-se molt

bé tots els passos que portaran a la consolidació d'aquesta nova tecnologia.

A les nostres terres, l'activitat ollera es presenta ja des del principi, açò és, des dels inicis del VII mil·lenni ae, amb les característiques d'una manufactura ben desenvolupada. La primera vaixela neolítica, generalment de molt bona qualitat referent a pastes i elaboració, ofereix una gran diversitat de formes, comprén un nombrós repertori de bols, recipients d'ansa amb gallet, olles, cànters, cullerots, vasos geminats i tonellets. La funcionalitat de tots aquests recipients no sempre es pot precisar, si bé cal pensar en una vaixela de cuina i en uns contenidors per emmagatzematge de líquids i grans.

La tècnica

Usada d'aquestes primeres olles era manual. Una de les tècniques més senzilles d'elaboració consisteix a modelar el vas a partir d'una massa d'argila plàstica. Això es feia buidant amb les mans la massa inicial de fang, per a després anar



perfilant i regularitzant a poc a poc amb els dits l'atuell fins a aconseguir la forma desitjada per l'oller. Una altra tècnica és el muntatge per tires aplicades, en aquest cas els rolls fabricats van superposant-se fins a proporcionar un primer esbós de vas i la regulació s'efectua amb els dits unificant les zones de contacte entre les tires i reforçant el recipient per la seua fractura. Posteriorment s'allisa la part interna i l'externa amb una pedra o una espàtula d'os o fusta. La decoració efectuada abans de la cocció es fa per impressió amb una petxina, o incisió amb un



punxó. Els primers forns de ceràmica consistien en una fossa excavada en el sòl on eren emplaçats els vasos una vegada ja secs, després es recobria amb rames i branques i es botava foc a la pira alimentant-la gradualment. Acabada la cocció, una vegada refredats els atuells es treien.

Aquesta ceràmica amb decoració es diu cardial i tenim constància a les nostres terres en la cova de l'Or (Beniarrés) cova de la Sarsa (Bocairent) i cova de les Cendres (Moraira) datada en uns 5.000-6.500 ae.

Després vindrà la ceràmica campaniforme (de l'edat del Bronze), ibèrica, romana, edat mitjana i fins al segle XX, és un ofici que ha continuat al llarg del temps, malgrat que al segle XXI i també part del segle XX, encara que hi ha terrissers o ceramistes, ha esdevingut en un ofici artístic.

Volia situar el context històric d'aquest ofici per veure la magnitud al llarg del temps, com ha perviscut i la importància que ha tingut en totes les societats i cultures del món, estem parlant de milers d'anys.

L'OFICI D'OLLER A LA VALL D'UIXÓ

A les nostres terres, en les comarques de la Plana, el poble que ha tingut una tradició ollera més important és la Vall d'Uixó i centrarem l'article en la forma de preparar i treballar l'argila en les ollerries de la Vall.

Inicis de la tradició ollera a la Vall

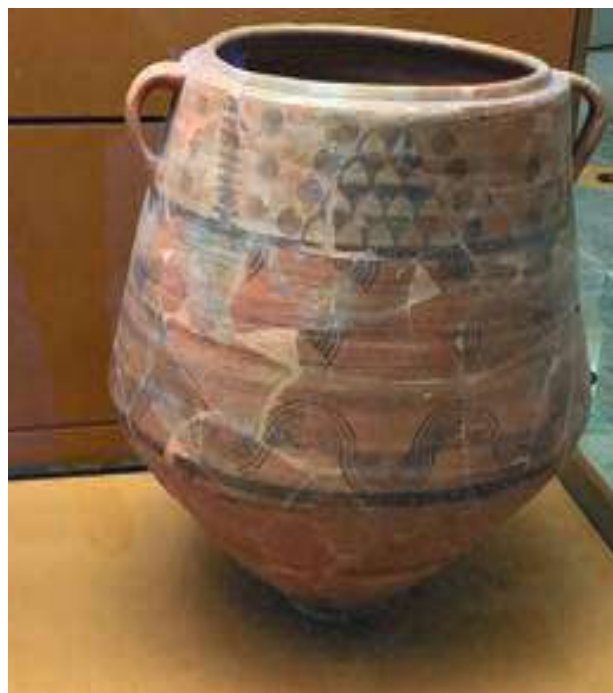
D'aquesta activitat artesanal, s'ha pogut comprovar que hi havia una família que durant tot el s. XVII es va dedicar a l'olleria, són els Roglà, ja que trobem el primer Joan Roglà, que signa els acords de la Carta de Nova Població de 1613.

Els seus fills Joan i Diego van seguir l'ofici del pare, del primer es diu que la seva casa tocava el "guerto de la seva Excel·lència" i Diego, que "tiene dos hornos de coser ollas, que están: uno detrás de las carnerías y el otro a la orilla del barranco de la Orteta" i després els seus néts, Cristofol / Cristòfol que "posehe una cassa con orno de coser ollas".

Al s. XVIII hi ha notícies d'una altra família que segueix amb la tradició ceràmica: els Cubells. L'any 1736 tenim coneixement de Luys i Pedro Cubells ollers que vivían al lado de la "teuleria" del pueblo. En 1769 es casa un fill del primer, Agustí, també oller i en 1771 pare i fill compren, al poble de Nules, un ase de pell negra, segurament per utilitzar-lo en la venda dels productes fabricats per ells.

En 1797 segueix sent oller un altre Cubells, Francisco i el 1802 van batejar uns fills de Luis i Manuel Cubells també ollers. Però en el cens de 1736 també apareixen altres del mateix ram, Bonifacio Anedón "ladrillero" i Pedro Albella texero tenien "una texeria o patio para hacerla".

Vists els antecedents, podem considerar que Joan



Roglà va ser el primer oller conegut de l'època postmorisca.

Un altre dels documents amb els quals s'ha estudiat la tradició terrissera a la Vall d'Uixó data d'una escriptura trobada, de l'any 1633 del desaparegut Arxiu parroquial de Ntra. Sra. de l'Assumpció, on un oller paga al rector de la Parròquia una "obra pia" del seu pare.

Materials i producció:

L'argila:

El material bàsic és el fang. Al principi ho preparaven ells mateixos, anaven amb carros per la terra que havia de ser d'argila. Les partides on solien carregar-les eren normalment, el "Pontet", "Travessa", "Murta" i el "Maquial", la terra es trobava formant capes que s'havien de picar i apartar-les fins a arribar a l'argila. Aquesta terra un cop carregada en el carro, la pujaven prop d'una bassa coneguda popularment com de "l'ataüt", on hi havia una era en la qual s'estenia l'argila perquè s'assequés, portant-la després a l'olleria.

Procés de preparació de l'argila

L'"Olleria", tenia dues basses, una xicoteta i una allargada, més gran. Es comunicaven per una espècie de canonada (o de vegades hi havia un forat amb una rajola), la més xicoteta estava a un nivell superior de la gran. Omplien la xicoteta d'aigua i després li tiraven la terra, així aconseguien que les parts grosses de la terra, com pedres i altres restes es quedassen al fons i la part fina quedava a la part alta. Després s'obria el pas d'aquesta bassa a l'altra i queia tota la terra fangosa, però fina a l'altra bassa més gran i menys profunda. Allà es retenia durant un mes, després l'aigua que es quedava a dalt es treia per un altre conducte quedant ja el fang baix, que ho anaven traient i ficant dins de casa tapat amb una tela, i preparat ja per al seu ús.

El torn

Per treballar l'argila s'utilitzava un torn que tenia una roda de fusta baix per fer-lo rodar amb el peu. S'agafava una quantitat d'argila, sense mesura i es posava un munt dalt del plat del torn i amb les mans, li donaven la forma que volien segons la peça que anaven a fabricar. Per adornar les peces

utilitzaven un tros de fusta o canya fina i amb la mà li anaven fent els adorns. Quan ja la tenien modelada, agafaven un cordell i el passaven per sota de la peça per a separar-la de la resta de la pila d'argila, tenint al seu costat una cassola amb aigua per mullar-se els dits de tant en tant, així modelaven millor l'argila per mantenir-la més tova.



Les peces acabades les col·locaven damunt d'una fusta allargada i estreta de nom (taula) tal com les anaven acabant.

Quan tenien la "taula" plena, la posaven a l'ombra durant un dia perquè fos asseccant-se i poder-les manejar, després al sol on els donaven volta a fi que s'assequessin per tot arreu igual. A continuació les deixaven unes sobre d'altres perquè amb la pressió d'elles mateixes es mantinguessin bé i no es deformessin per l'acció del vent, aquest procés es deia "carrillar". Quan creien que estaven preparades es feia "l'escaldat" que consistia, a ficar-les al forn per coure-les sense vernís, a una temperatura de 400 graus i finalment, els posaven el vernís i les anaven col·locant una altra vegada al forn, aquest cop a temperatura entre 800 a 1.000 graus.



Amb motiu de la Guerra Civil (1936-1939), algunes famílies es van refugiar a Alaquàs, (València), allà curiosament van aprendre que no calia coure la peça abans d'envernissar sinó, que li donaven el vernís directament i després la coïen, estalviant-se el procés de "l'escaldat".

Aquest ofici tenia els seus riscos per a la salut, el vernís que utilitzaven contenia plom i algunes persones van morir per aquesta causa.

També havien d'estar pendents del temps, ja que a vegades plovia molts dies seguits i no podien treure les peces al sol perquè s'assequessin.

El forn

Fet de rajola, és rodó i segons els ollers d'origen musulmà, "forn moru". Consta de dues càmeres, una inferior on es disposa la llenya, comunicada a través d'uns forats i una altra on es disposen les peces de ceràmica.



La cuita acostuma a durar unes set o vuit hores. L'"oller" va llançant a l'interior de la cambra inferior del forn la llenya "argelaga" o una altra classe d'una manera compassada, aquest procediment es denomina "caldes".



Per veure quan hi ha prou llenya cremada, "l'oller" llança dins la cambra on hi ha la ceràmica un grapat de fulles de romaní que en encendre fa una llum blanquinosa. En aquest moment, "l'oller" aprofita per a mirar per un dels forats de la sortida del fum l'estat del vernís, si ho veu bé deixa de llançar "caldes". La cuita ja està feta, ara només resta esperar un parell de dies perquè el forn i totes les peces es posin a temperatura ambient.

Distribució del producte

El producte acabat com olles, perols, cassoles, la majoria per a ús culinari, es venia en mercats ambulants, en fires o bé ho compraves a l'olleria.

Darrerament en les fires i mercadets que fan als pobles es distribuïen cassoles a tots els assistents al dinar popular que organitzen.

Hi havia algunes ollereries a la Vall que venien els seus productes a Castelló i a València on anaven a la popular fira de "l'Escalaeta". (Se celebra des del dia de la Mare de Déu dels Desemparats -el segon diumenge de maig- fins al Corpus Christi mes de juny, així cada any des del segle XIII. El mercat se situa a la plaça de la Verge, al voltant de la catedral.)

ACTUALMENT

Cap als anys 50-60 existien a la Vall unes 20 ollereries, totes ubicades al carrer Eleuterio Pérez, també anomenat carrer de les Ollereries i voltants. Com tots els gremis s'agrupaven o instal·laven en un parell de carrers.

A finals del segle XX, tot i que havien millorat les tècniques de producció i no tot era manual com abans, sols quedaven cinc ollereries a la Vall.

En la dècada del 2010-2020, han tancat els darrers ollers de la Vall. Els fills no han seguit la tradició familiar i no queden ollers actius.

Carme Orenga

fonts: <http://josegargallo.blogspot.com/>
Josefina Serrano i Vilar, llibre de Sant Vicent, any 2007
Museu de Prehistòria de València

COM RECICLAR TAPS DE SURO

PER QUÈ GUARDAR ELS TAPS DE SURO?



Perquè el tap de suro és el més valuós de tots els productes que es poden extreure del suro. La indústria surera deu la seva existència a la fabricació i comercialització d'aquest producte. El tap de suro natural és la manufactura del suro més antiga que es coneix.

S'obté de les planxes de suro natural per perforació de les mateixes mitjançant una ganiveta en forma de tub que gira a elevades revolucions per minut. La seva forma geomètrica més generalitzada és la

d'un cilindre recte. Les dimensions més freqüents són 44 mm d'altura i 24 mm de diàmetre, però també es fabriquen sovint taps de 49 mm d'alçada. S'obté de les planxes conegudes com "suro tapable" la qualitat de la qual està en relació directa a la de la planxa. La perforació a les planxes es realitza tenint en compte el principi bàsic que l'eix de simetria del tap i del tronc de l'arbre siguin paral·lels. Així doncs, per fabricar taps de 24 mm de diàmetre les planxes han de tenir una grossària de 30 a 35 mm. Amb això



Taps per veles





Ganivets per untar



Posa gots taps

s'aconsegueix que els porus de respiració del suro natural siguin perpendiculars a l'eix i no es produeixin fugues de vi en les ampolles.

Sabeu que sols s'aprofita un 30% del suro extret de l'arbre per fer taps?, l'altre suro no és òptim i va per a triturar o planxes de suro. Així que aquesta matèria primera tan costosa no podem donar-li sols un ús, cal reutilitzar-lo i donar-li una altra vida, després d'haver servit com a tap d'un bon vi.

En el butlletí 37 de la SASE, hi ha un article sobre el reciclatge dels taps de suro on podeu veure una cortina i una llassa*. (Si algú està interessat en aquest butlletí, li ho puc enviar en PDF). A continuació vos donarem més idees del que podeu fer en els taps de suro.

A la plataforma Pinterest i en altres blogs trobareu idees pràctiques com ara fer bullir els taps perquè no es trenquin a l'hora de manipular-los.



* Segons el Diccionari Català-Valencià-Balear de l'Alcover i Moll la descripció de llassa és: rotllana feta de trena d'allís i modernament de corda, de fusta o de metall, que serveix per a posar-hi la cassola damunt i evitar que embruti les estovalles utilitzant-se en Tortosa, Maestrat, Plana de Castelló, Aín. En castellà salvamanteles.

NOVETATS BIBLIOGRÀFIQUES:



I ARA, JO QUÈ FAIG? COM VÈNCER LA CULPA CLIMÀTICA I PASSAR A L'ACCIÓ

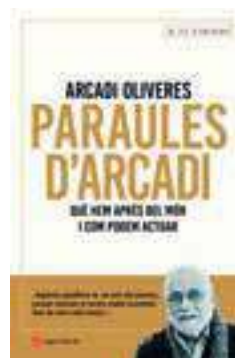
Autor: Andreu Escrivà

Editorial: Sembra Llibres

Preu: 13,50 euros

La crisi climàtica és un dels reptes més grans a què ens enfrontem com a humanitat. Ens costa entendre la magnitud de la tragèdia. Però cada dia ens arriben desenes de notícies alarmants i sovint confuses: informes catastròfics, missatges apocalíptics, fenòmens meteorològics extrems... Enmig d'aquesta allau ens sentim culpables i desorientats. Sabem que és una qüestió complexa. Sabem que res no canviarà si no canvia el sistema depredador en què vivim. I sempre arribem a la mateixa pregunta: I ara, jo què faig?

L'ambientòleg i activista valencià Andreu Escrivà ens ofereix en aquest llibre bàsic i didàctic un manual per a entendre l'arrel del problema i prendre partit, de manera personal i col·lectiva, des de l'activisme quotidià. Lluny de teories grandiloqüents i solucions màgiques, aquest llibre pretén contribuir a sembrar el canvi des de baix. Un llibre ple de preguntes i també d'eines per a guanyar un futur d'esperança, encara possible.



PARAULES D'ARCADI QUÈ HEM APRÈS DEL MÓN I COM PODEM ACTUAR

Autor: Arcadi Oliveres

Editorial: Angle

Preu: 16,90 euros

«AQUESTA PANDÈMIA ÉS UN AVÍS DEL PLANETA PERQUÈ CANVIEM EL NOSTRE MODEL ECONÒMIC: HEM DE VIURE AMB MENYS.» Que es produeixi una pandèmia global o que en ple segle XXI hàguem de cridar "llibertat presos polítics" no són fets casuals. Hem construït un món de relacions internacionals complexes, amb un sistema capitalista que perpetua les desigualtats controlades per governants i poders fàctics que actuen sense frens, en un planeta que està dient prou, mentre la Mediterrània s'omple de persones que s'ofeguen... Potser aquesta no era la fotografia que havíem imaginat del món que deixarem a les noves generacions. Fent memòria de les seves lluites i de la seva vida, l'economista altermundista i referent dels moviments socials Arcadi Oliveres repassa en aquest llibre els conceptes que han guiat el seu posicionament: democràcia, refugiats i migracions, capitalisme, canvi climàtic, antiarmamentisme, cultura de la pau... Podem, així, entendre fins on hem arribat, què hem après de tot allò viscut i explicar on són les claus per creure, encara, que aquest és un món habitable. L'Arcadi ens adverteix: estem obligats a l'esperança. Perquè l'esperança és l'únic motor per a l'acció.

PUBLICACIÓ AMB L'AJUD ECONÒMIC DE:



ACADÈMIA
VALENCIANA
DE LA
LLENGUA



GENERALITAT
VALENCIANA

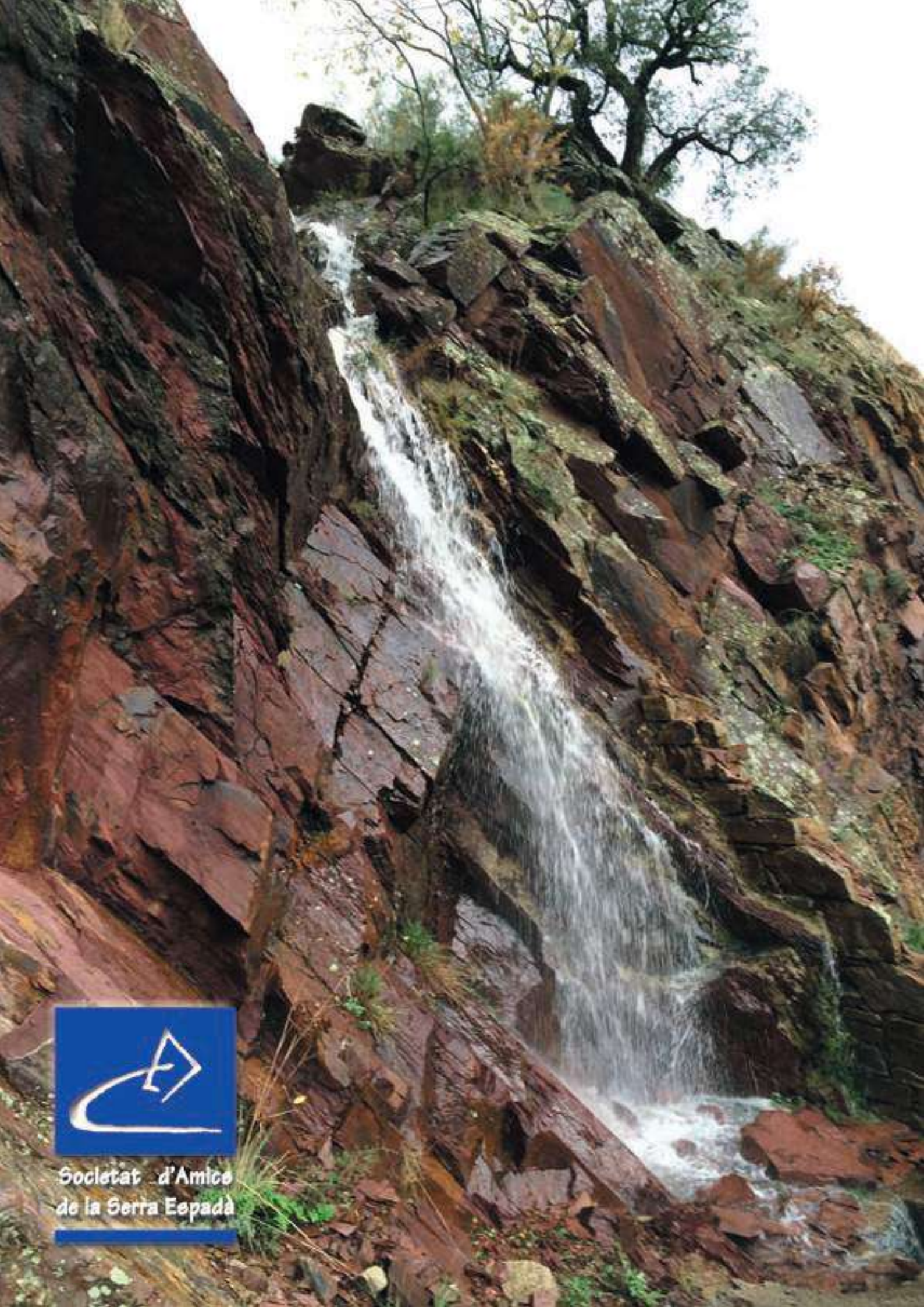


PUBLICACIÓ AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



DIPUTACIÓ
DE
CASTELLÓ





Societat d'Amics
de la Serra Espadà