

Camp de l'Espadà

Reflexions ambientals a la Serra Espadà



Entrevista a
Angel Valeriano
(formatgeria
Los Corrales)

Cartes pobles
després de
l'expulsió dels
moriscos

Oliveres
mil·lenàries i
postmodernitat

Biomassa
forestal com a
font d'energia

Entorns
saludables

Publicitat de fa
un segle a la
serra d'Espadà



ÍNDEX

3 L'entrevista

LA VIDA A LA SERRA

8 Cartes pobles després de l'expulsió morisca. Constitució i desenvolupament d'unes comunitats rurals, *per Carme Orenga*.

TOTS FEM NATURA

12 Oliveres mil·lenàries i postmodernitat, *per Josep Pérez*

ACTUALITAT AMBIENTAL

20 La biomassa forestal i agrícola com a font d'energia domèstica i industrial, *per Guillem Segura*

25 Entorns saludables, *per María del Carmen Blasco i Francisco Juan Martínez*.

MÓN MEDITERRANI

29 Els productes de la serra d'Espadà en la publicitat de fa un segle, *per Òscar Pérez*

LES ACTIVITATS A LA SERRA

35 Memòria de la Fundació Serra Espadà 2011, *per Carme Orenga i Imma Vicent*

39 La llibreria ecològica

Edita: Fundació Serra Espadà. www.serra-espada.org

Direcció: Manolo Pérez Lavall

Consell de Redacció: Carme Orenga, Javier Solsona, Esther Capilla, Jordi Romero, Lourdes Tamborero, Óscar Pérez.

Traductors: Loles Huget i Gisela Ortíz.

Tiratge: 500 exemplars. Impressió: Coprint, València. Maquetació: Vicent Aparici.

Portada: *Corral Sueras Alta (Sueras)*. Foto: Lourdes Tamborero

I.S.S.N.: 1578-1593

Depòsit Legal: CS-326-1998

La línia editorial d'aquesta revista és el lliurepensament, per tant, les opinions pròpies del consell de redacció es trobaran a l'editorial. La resta d'opinions seran únicament responsabilitat dels qui les signe.

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



l'entrevista

Ángel Valeriano Formatgeria «Los Corrales»

Carme Orega
Consell de redacció

Ángel i Maite, propietaris de la formatgeria "Los Corrales" ubicada al poble d'Almedíjar a la Serra Espadà, des de 1990 elaboren uns formatges que han rebut nombrosos premis i s'han fet famosos arreu de l'Estat Espanyol.

Un dia quede amb Ángel per tal de fer-li aquesta entrevista. Com que arribe quasi amb el temps just, aparque el cotxe davant de la formatgeria. Quan baixe, note un flaïre a formatges i una quietud en l'ambient que em deixen un poc paralitzada. Reaccione i entre en la casa. El primer que em trobe a la planta baixa és la tenda on venen el formatge, perquè això sí, si vols comprar formatges de totes les varietats i degustar-les has de vindre a Almedíjar. No val comprar-los al mercat Central de València o a altres llocs, millor ací en la tenda. A més a més, hi venen altres productes d'elaboració artesanal de la Serra.

Pregunta. Vas elegir la Serra Espadà, i concretament Almedíjar, per començar

un projecte d'elaboració artesanal de formatges per algun motiu, o va ser fruit d'una casualitat? Per què la Serra?

Resposta. Nosaltres vivíem a Caudiel i, com ens agradava la comarca de l'Alt Palància, vam començar a buscar pels voltants. Ací a Almedíjar vam arribar per casualitat. No coneixíem Espadà i quan vam descobrir Almedíjar, el paratge ens va semblar espectacular. També ens va causar molt bona impressió la gent del poble, no solament el paisatge. Tot i que vam començar per atzar, ara com ara no ho canviariem per res. Estem encantats de viure i treballar a la Serra.

P. Com va ser l'inici de l'activitat empresarial? És ben cert que tots els principis són durs i difícils. Elaborant un formatge que no és el que s'hi feia a Espadà, com vas tirar endavant?

R. El formatge no es feia ni a la Serra Espadà ni tampoc en tota la Comunitat Valenciana. Ací no s'elaboraven ni



formatges curats ni treballats amb llet crua. El plantejament que nosaltres teníem era fer un producte nou i distint. És ben cert que els començaments van ser molt durs i, sobretot, molt llargs. Vam tardar molt de temps, anys, en aconseguir que la gent s'animara i volguera tastar el formatge i començara a agradar-li un poc.

On veníeu el formatge?

Doncs, vam començar venent-lo per la zona, a Almedíjar i als pobles veïns, introduint-lo als mercats i a les tendes. Sempre hem tingut molt clar que un producte que es fa en un lloc determinat s'ha de vendre en el seu entorn. No anàvem a vendre el formatge a Madrid i no a Eslida, no tenia sentit; aleshores, vam insistir molt en la venda local. Tal vegada hagués sigut més fàcil dirigir-se a les grans capitals, on hi ha més població, però ens semblava més lògic cobrir el mercat local, i la veritat és que la gent va respondre bé. Vam començar a guanyar-nos la vida així, econòmicament parlant.

Ara els teus formatges -actualment fas set tipus diferents- tenen un prestigi reconegut, has rebut nombrosos premis i són formatges d'autor. Són receptes

teues?

Bàsicament, sí. Tots els formatges, excepte el *Tronchón*, són receptes nostres, d'ahí la denominació de "formatges d'autor". Cal dir que són receptes inspirades en el territori i en la Serra. Nosaltres volem fer formatges coherents amb l'entorn en què vivim.

No volem fer un formatge típic danés. Volem fer un formatge que fos possiblement el formatge típic d'Almedíjar, o que esperem ho siga d'ací a 100 anys.

Encara que no es feia, tu penses que eixe formatge té relació amb el que es podria fer ací? Suppose que per la matèria prima...

Per la matèria prima i també per com afecta el clima. Nosaltres no volem fer formatges de disseny. No volem dissenyar al marge del que tenim al nostre voltant. Aleshores, volem que el nostre formatge reflectisca d'alguna manera el color, l'ambient, un mica que siga formatge fill del terreny.

I la matèria prima no tens problema en trobar-la?

Actualment, no. Sí que hem tingut



problemes abans. Quan vam començar, no hi havia ni llet de cabra ni d'ovella a prop. Per tant, havíem de fer el formatge amb llet de vaca, l'única que hi havia. Poc a poc, alguns ramaders van començar a tindre llet de cabra i ara, dins de no res, cal dir que tindrem llet d'ovella de la Serra, produïda al poble. Esperem que el formatge, si cal, siga millor. Quan més propera siga la matèria prima, millor treballarem.

Hi ha alguna granja al voltant que vengui llet de cabra o ovella?

Ara no, però es vol establir una granja ací a Almedíjar. Ja tenen els permisos del parc i a l'octubre començaran les obres. És a dir, que dins de poc ja tindrem llet d'ací mateix.

Fas algun formatge semblant als que es feien antigament a la Serra?

Sí. Quan vam començar a treballar, ho vam fer amb el formatge tradicional Almedixà, el *cassoleta*, amb la versió d'ací. La nostra idea sempre ha sigut fer formatges propis, però també recuperar els formatges tradicionals. No té cap sentit estar al marge del que s'ha fet sempre perquè si s'ha fet així ha sigut per algun motiu. Hui per hui, ja no

treballem amb producte fresc perquè el transport i la distribució compliquen molt les coses. Hem de tindre en compte que el formatge fresc és més treballós. Sí que estem esforçant-nos amb el formatge *Tronchón*, però el fem tal i com el feien els pastors transhumants que venien de Terol a passar l'hivern. Ara ja no hi vénen però fins fa pocs anys hi estaven. Aleshores, el *Tronchón* el fem com ho feien ells, quallant-lo amb la flor de card, amb la pasta blana. La veritat és que aconseguim un formatge que està agradant molt.

Hi ha algun altre formatger a la Serra a més de tu?

No. A hores d'ara, no hi ha un altre formatger. A Eslida, hi ha una ramaderia molt bona de llet de cabra. S'estan plantejant treballar la seua llet. Pense que seria una bona idea.

La majoria dels teus formatges estan elaborats amb pasta de llet crua per qüestions sanitàries. Els controls que passen les grans produccions i les lleis actuals estan perjudicant als petits empresaris que treballen artesanalment i afavorint als productors en cadena?

Sí, clarament. Les lleis afavorixen les grans indústries. El que passa és que al



mateix temps, i gràcies als francesos, les normes europees ens permeten usar llet crua, podent treballar-la sense cap problema. El que volem és que les normes es puguin adaptar a la realitat de les petites empreses. Fa poc, s'ha realitzat a Extremadura un congrés de la xarxa de les petites formatgeries. La idea és proposar a l'administració europea que es cree una norma específica per a nosaltres. El nostre producte és més segur en un cert sentit, però les nostres produccions són més menudes, amb la qual cosa assumim menys riscos i volem que açò es reconega.

Utilitzes matèries primeres totes naturals en els teus formatges?


Si. Això, per a nosaltres, sempre ha sigut primordial. Nosaltres no volem fer trampa, ni volem vendre el que no és. Totes les matèries primeres són naturals i el més pròximes possibles. Curiosament, el quall vegetal l'hem de portar de Galícia perquè ací no hi ha cap empresa que el produísca. El quall animal el portem de Valladolid perquè tampoc es fa per ací. L'oli d'oliva que utilitzem per untar la corfa del formatge és l'oli de la Serra i la llet és dels ramaders més propers que tenim.

Estàs implicat en el moviment Slow Food?. Explica'ns.

Es tracta d'un moviment internacional. *Slow Food* significa menjar lent i naix en contrapartida al moviment del *fast food*, menjar ràpid, però en realitat, ara mateix, és molt més que tot açò. És un moviment ecogastronòmic que el que pretén és recuperar les petites produccions, perquè pensem que és un valor que no podem perdre. És una riquesa enorme que s'ha produït durant segles i que hem de mantindre per les generacions futures. Hi estem bastant implicats. El productes són l'*Arca de Gusto*. Estan reconeguts com un producte especial amb una producció singular. Treballem també amb la llet de l'ovella guirra, autòctona de la Comunitat Valenciana, ovella en perill d'extinció. *Slow Food* presta un recolzament i una sensibilitat a aquest respecte. Veritablement, ens troben molt còmodes dins d'aquest moviment perquè el que es fa és el que nosaltres hem volgut fer sempre: reivindicar eixes produccions singulars i mantindre la vida rural.

Cada dos anys es celebra en Bra (Piamont) una fira de formatges a nivell mundial on la formatgeria *Los*

Nuestros Quesos

 <p>Peña Blanca Elaborado con leche cruda de oveja y cuajada láctica, es de consistencia semiblanda, muy aromático y con un sabor personal y persistente. El formato es de dos kilos.</p>	 <p>Tronchón El tradicional de nuestra tierra, elaborado con leche cruda de cabra y cuajo vegetal, su sabor trae aromas de pastos y su textura firme nos recuerda que es un queso de trashumantes. Se hace en el formato tradicional - troncoónico - de un kilo.</p>
 <p>Espadán De leche cruda de cabra y coagulación láctica, es un queso muy cremoso y de sabor fresco con aroma de hierba y hongos. El formato es de un kilo.</p>	 <p>Suave de Oveja Elaborado con leche de oveja pasteurizada, de sabor suave y dulzón, típico de los quesos mediterráneos, su regusto largo recuerda a los frutos secos. Se elabora en formato de un kilo y cuarto.</p>
 <p>Extramuros De leche de oveja cruda y cuajo vegetal y con cien días de maduración es un queso de sabor brillante y regusto suave y largo. Tiene un peso de dos kilos.</p>	 <p>Majadales Con leche de cabra pasteurizada, muy tierno y con pimentón en la corteza, es un queso de sabor agradable y ligero. Se presenta en formato de dos kilos.</p>
	 <p>Queso de Jarra Es un queso de doble maduración que se elabora con leche cruda de oveja y cabra, y resulta una crema para untar muy fuerte y aromática. Se presenta en tarro de 150 gramos.</p>

Corrales hi participa amb un taller o "tasts". També participem en el congrés internacional *Terra Mare* a Torí, convocat pel moviment *Sloow Food*, el qual està relacionat amb les comunitats d'aliments a tot arreu.

Entre congrés i congrés, Maite i Angel continuen il·lusionats en aquest racó d'Espadà amb un dels formatges més apreciats del món, el *Peñablanca*, el qual està fet de llet crua d'ovella guirra i està inclòs en el llibre "*El libro del queso*" de Juliet Harbutt, on figuren els 750 millors formatges del món.

Volem felicitar-los per la seua tasca i els desitgem que continuen per molts anys delectant el nostre paladar amb els seus formatges. És una sort tindre'ls tant a prop.

Fotos: Cooperativa los Corrales i
Miracle Candela

la vida a la serra

Cartes pobles després de l'expulsió. Constitució i desenvolupament d'unes comunitats rurals

Carme Orenge

Consell de redacció

Aquest any es compleixen 400 anys del repoblament de les alqueries i llogarets a la Serra Espadà després de l'expulsió dels moriscos.

El treball que resumiré i del qual copiaré algun text forma part de la tesi doctoral d'Antoni F. Grau Escorihuela, "Señorio y propiedad en el País Valenciano. Dominios de la Casa Ducal de Medinaceli" llegida a València en 1993 i el capítol d'on extrauré el contingut de l'article s'anomena "Los Señoríos del duque de Segorbe en la Sierra de Espadán desde la expulsión morisca hasta el primer tercio del s.XVIII. Constitución y desarrollo de unas comunidades rurales" (<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=111616>)

Segons l'autor en l'edat mitjana, i d'acord amb Butzer, "Eslida era el centre polític i econòmic dels altres

cinc nuclis mancomunats(..) coneguts col·lectivament com Eslida i la Serra d'Espadà"(..) "L'alcañazgo" d'Eslida, que incloïa 4 aljames de les muntanyes, així com la distant Fanzara junt al riu Millars, tenia una configuració tan irregular com qualsevol domini feudal de la França o l'Alemanya medievals". Podem comprendre així que la concessió no era d'una carta pobla per a totes estes poblacions, sinó de tres distintes.

Els establiments inicials de 1612-1614

a. La problemàtica de la repoblació

Per a conèixer els detalls i característiques del repartiment, a més dels establiments, ens trobem amb una documentació complementària, entre la que destaca la informació de testimonis realitzada en diferents llocs del ducat de Sogorb,

ENFITEUTAS CON:	LUGARES DE LA SIERRA		TOTAL (con Suera y Fanzara)	
	Número	%	Número	%
Una casa	57	53,3	85	48,3
Dos casas	37	34,6	65	36,9
Tres casas	12	11,2	23	13,1
Cuatro casas	1	0,9	3	1,7
TOTAL	107	100	176	100

Reparto de casas. Sierra de Eslida, 1613. Fuente: Cabreves de 1613. Se excluye a M. Collado en Suera y a los vecinos de Benutandús

per a conèixer les pèrdues ocasionades en la producció i en les rendes, així com les condicions per a l'assentament de la nova població. L'autor constata que oficialment no s'han realitzat encara els establiments definitius, amb la qual cosa s'assegurava que les terres no estaven tan ben cultivades com deurien. Denuncien vicis i abusos per part dels procuradors senyoriais; a més d'apropiar-se dels béns procedents de "l'espoli", els batlles d'Eslida (primer un tal Bodi i després el seu fill Nofre Bodi) i de Fanzara (Marco Collado) es van quedar amb les millors cases i terres i en la proporció que ells mateixos decretaren. Finalment suggereixen dur a terme quan abans millor els assentaments definitius; els repartiments eren orals i es feien al mateix temps que arribaven els nous vassalls: no sembla que s'esperara a disposar d'un nombre de veïns determinat per reunir-los tots i concedir-los el domini útil. Segons s'assegura explícitament per diversos repobladors, en agost del 1612 (cal recordar que les cartes-pobla es donen a finals de setembre en els llocs d'Eslida i Fanzara, i a primers d'octubre a Suera) estaven repartides les millors cases i la totalitat del regadiu, i únicament restaven per concedir els

terrenys de secà.

b. El repartiment del domini útil

b.1. Cases i construccions agràries complementàries

Si tots els repobladors van rebre, almenys, una casa (i els que en van obtenir més representaven una proporció gran), aquesta evolució no és homogènia a tots els llogarets. A Aín, solament 3 de 23 pobladors declaraven una casa; de la resta, 11 manifestaven que en tenien 2, 8 deien tindre'n 3 i 1 va reconèixer tenir-ne 4. Igualment, a Veo la meitat dels veïns tenien 2 cases, representant el 12% del total els que en tenien 3. A Fanzara sols 18 dels 53 habitants tenien 1 vivenda; de la resta el 45% en reconeixien dues, tres el 13% i quatre el 3%. Els altres llogarets representaven una mitjana aproximada a la general.

Donat que els moriscos no deurien de gaudir de més d'una casa, els nous vassalls es beneficiarien d'un increment considerable en el nivell de gaudi d'aquests béns immobles. De la qualitat de les vivendes no hi ha documentació, sols indirectament, mitjançant el cens monetari exigít, però no és documentació



Aqüeducte de la Rambla,
Eslida.

Foto: Lucia Doñate

totalment fiable degut a que moltes de les cases repartides no eren habitables. També cal dir que, quan es concedia més d'una casa, es feia amb certa lògica, assignant vivendes continues.

Molts reconeixements incloïen bé una era, o part d'ella, bé un corral, o més d'u, i en alguna ocasió ambdós bens. Per la importància ramadera de la zona, així com la funció específica de les eres en una economia tradicional de subsistència, deu atorgar-se a aquest fet una importància significativa. Cal destacar que en aquest moment apareixen nombroses edificacions agropecuàries compartides, el gaudi d'una part d'era arribava a ser predominant a Fanzara (el 86% dels propietaris no ho feien de forma exclusiva) i a Suera aquesta proporció representava el 72%. En la resta dels poblats no es tornava a donar aquesta situació, llevat d'Eslida, però en percentatges sensiblement inferiors. No s'establiren aquest tipus de construccions a tots els repobladors, per la qual cosa el repartiment no pot ser qualificat, sensu stricto, d'igualitari. Però, és possible que no fóra un requisit absolutament necessari atenant que s'està analitzant un conjunt de comunitats rurals caracteritzades per una economia camperola tradicional

de subsistència. Emmarcar d'aquesta manera la problemàtica permet no abordar la qüestió des d'una perspectiva individualista i amb una mirada posada en la mera rendibilitat econòmica, sinó fer referència, més bé, als lligams de solidaritat camperola i a la possibilitat de compartir eres i corrals, construccions fonamentals de la vida camperola. Amb tot açò, el repartiment podia suposar un estalvi racional que evitaria una multiplicat innecessària d'aquest tipus d'edificacions.

b.2. La Terra

b.2.1 Distribució de cultius

Es pot presumir que es va pretendre dotar a cada nou vassall (com en altres zones del País Valencià) de terres de diferent qualitat destinades a assolir les necessitats de la família camperola amb la diversitat de tipus de cultiu. Així eren unes extensions mitjanes per veí que pretenien assegurar l'autosuficiència, almenys en collites d'anys no catastròfics. La superfície de regadiu considerada com a suficient per al manteniment d'una família típica del Antic règim -calculada per J. Casey en unes 8 fanecades- es veia superada, encara que mínimament, per al conjunt del pobles de la Serra.

LUGAR	REGADÍO	SECANO	
		Tierra campà	Leñosos
Aín	4,5	18	–
Alcúdia de Veo	3,7	24	–
Veó	4,0	36	–
Eslida	12,0	–	16
Fanzara	12,0	48	48
Suera	5,0	24	–

Parcelas de mayor extensión. Sierra de Eslida, 1613. Fuente: Cabreves de 1613.

Per poblacions s'imposa una clara separació entre els pobladors que se situaven per sota del límit (Aín, amb 6,2 fanecades; Veo, amb 6,9; i Alcúdia de Veo amb 5,1) i els pobles que les superaven (Eslida i Fanzara, amb 9,7; i Suera amb 11,6). La diferència entre els dos grups era, fonamentalment, per raons de disponibilitat de terres. A més, quan menor era la superfície de regadiu a repartir més igualitaris eren els establiments. S'observa un esforç dels procuradors senyorials per repartir el terreny de l'horta amb criteris tant o més equitatius que la resta del secà. Els establiments d'Eslida, Aín, Veo i Alcúdia de Veo van registrar major quotes de proporcionalitat.

b.2.2 Estructura general del domini útil

En la caracterització del repartiment de terres, l'altre element a considerar és

l'anàlisi de distribució de cultius segons la superfície en propietat. El major percentatge de regadiu corresponia als intervals menys extensos; a mesura que es tenia en propietat més superfície, aquest nivell anava descendant. Però diferències més substancials s'obtenien amb les anàlisis dels cultius llenyosos, per dependre de les potencialitats agrícoles de cada municipi en extensió o en tipus d'arbrat. A Aín destacaven el tipus de vinya i figueres; a Veo, a més, els de garroferes i oliveres; a l'Alcúdia de Veo la vinya (sola o associada a figueres i oliveres); a Eslida es repartien molt equilibradament vinya, garroferes i figueres. El fet que la distribució dels cultius en relació a la superfície obtinguda assolira uns indicadors percentuals equilibrats, contribueix a constatar que el repartiment inicial en l'àmbit geogràfic va ser relativament homogeni.

Oliveres mil·lenàries i postmodernitat

Josep Pérez
Universitat de València

josep.perez@valencia.edu

Són sostenibles les activitats agràries tradicionals? En casos d'espoli del patrimoni natural, hi ha límits a la propietat privada? Tot seguit es descriurà un procés conflictiu desenvolupat al Maestrat, on en la darrera dècada han capgirat una espiral insostenible: les oliveres més velles i improductives cobren ara nous valors, fins esdevenir una icona d'identitat territorial.

Des de la declaració de Cork de 1996, la política rural de la Unió Europea s'orienta cap a la participació social (bottom up) i la sostenibilitat, la qual cosa afavoreix la biodiversitat i la multifuncionalitat. La sostenibilitat és un concepte polisèmic, equivalent a estabilitat, prudència i equitat en les interaccions humanes amb l'entorn natural. Un concepte de tres vessants: econòmic, sociocultural i mediambiental. Tots tres han de confluïr

sense exclusió per tal que les activitats humanes puguen ser considerades sostenibles.

El desenvolupament rural pot ser únicament de creixement en unitats materials, o pot ser més qualitatiu, orientat a emprar raonablement els recursos i altres elements intangibles, si compten amb les competències i capacitats distintives, com ara les tècniques i les artesanies, la cultura local. Més enllà del *productivisme*, la perspectiva "sistèmica del territori", pròpia de l'agroecologia, emfatitza el potencial endogen de la cultura i dels sabers tàcits, des del compromís amb la biodiversitat ecològica i sociocultural (Sevilla, 2006).

D'altra banda, en la fase actual del desenvolupament capitalista, els productes perden contingut material alhora que incorporen significats culturals

Els grups conservacionistes han assumit la funció de vigilància contra l'espoli del patrimoni natural. Foto de www.gepec.org. 2007



i socials; identitaris i de distinció (Lash i Urry, 1996). De manera que en el context cultural de l'anomenada post-modernitat, canvien les necessitats i els valors, les actituds; és una ruptura amb les imatges i amb el paper secular de la ruralia (produir matèries primeres). Això explica la presència als discursos comuns de conceptes com "defensa", "recuperació", "preservació" d'allò natural i també d'allò rural, atesa la funció simbòlica de referent en la construcció identitària de les societats post-industrials (González i Camarero, 1998:63-65)

Als pobles del Maestrat uns milers de famílies sobreviuen conreant el patrimoni natural. Tal com feren els seus avantpassats, procuren mantenir i donar valor a l'herència familiar més preuada, unes velles oliveres tan improductives que potser caldria substituir-les per unes de més joves i rendibles. La productivitat és la diferència entre recursos utilitzats i resultats obtinguts, una mesura d'eficiència econòmica segons la visió neoclàssica, autista. Els recursos considerats serien només el temps, diners i treball. L'oliverar del Maestrat és poc rendible, 16 quilos de mitjana, uns 3 litres d'oli. Moltes velles oliveres han

desaparegut en les darreres dècades, substituïdes o arrencades per a llenya. I, darrerament, destinades al mercat d'arbres ornamentals. L'estiu de 2002 la premsa n'alertava: s'havien desarrelat un centenar d'exemplars del Maestrat amb destinació a jardins francesos. L'alarmisme provocat –amb un cert deix de nacionalisme- va moure consciències contràries "a l'espoli patrimonial"¹.

A la crisi de subsistència del camperolat, s'hi ha afegit la temptació d'un negoci emergent: el comerç de símbols rurals i naturals, com les oliveres mil·lenàries. És un conflicte de valors, i d'interès, entre la perspectiva particular i el patrimoni col·lectiu; entre el dret del titular de l'usdefruit i el de les generacions posteriors. Supervivència familiar o espoli patrimonial col·lectiu, són incompatibles tots dos interessos? És un cas de conflicte per la triple dimensió de la sostenibilitat, la mediambiental, l'econòmica i la social.

Els propietaris d'oliveres mil·lenàries disposen d'un llegat que comporta una funció consuetudinària: tenir-ne cura i preservar-lo per als descendents. Una xarxa d'intermediaris hi col·laborava, però, a fer oblidar aquesta missió, i que

¹ Patrimoni prové del mot pàtria.

«Als pobles del Maestrat uns milers de famílies sobreviuen conreant el patrimoni natural. Tal com feren els seus avantpassats, procuren mantenir i donar valor a l'herència familiar més preuada, unes velles oliveres tan improductives que potser caldria substituir-les per unes de més joves i rendibles.»

n'accediren a vendre-les. Era senzill saber l'estoc d'arbres monumentals d'oferta: els exemplars venals s'anotaven en una llista penjada a la paret dels bars. Per aturar aquest espoli, la Unió de Llauradors reclamava l'any 2000 un registre inventari, tot exigint la protecció del patrimoni natural, "especialment dels 30 o 40 *monstres* de més de 2.000 anys², autèntics monuments vius que no tenen preu i pels quals es paga entre 2.000 i 12.000 euros per acabar al jardí d'algun ric excèntric" (Entrevista a Mampel, Traiguera, 2005)

L'any 2006 ja s'hi observava la indignació ciutadana. El Col·lectiu d'artistes plàstics de Castelló publicava als diaris un manifest on s'expressava que *«el olivo es uno de los legados más importantes recibidos de la historia y representa innumerables símbolos culturales, mitológicos y religiosos [...] Forma parte substancial del paisaje, al extremo que su ausencia está castigando de forma grave el ecosistema [...] que no estamos legitimados para sustraer a las generaciones venideras*

² El Centre de Recerca Ecològica i Aplicacions Forestals (CREAF) de la Universitat Autònoma de Barcelona ha estudiat l'edat d'una mostra d'oliveres mil·lenàries a la comarca del Montsià i la més vella té 627 anys; de les científicament documentades, és la més antiga d'Europa.

y que es a nuestro juicio un delito medioambiental su expolio, deplorando que sea objeto de especulación».

Cinc anys abans, de la resistència i l'oposició a l'espoli patrimonial de l'oliverar, va nàixer la cooperativa comarcal Clot d'en Simó, integrada per vuit cooperatives (la de Sant Jordi, Cervera, Canet lo Roig, la Jana, Xert, la Salzadella, Benicarló i Vilanova d'Alcolea), amb el suport del grup Intercoop i la Unió de Llauradors. L'impulsor d'aquesta iniciativa radicada al terme de Xert, fou Ramon Mampel, ara secretari general de la Unió de Llauradors del País Valencià. Clot d'en Simó és una empresa compromesa amb la sostenibilitat del territori. Els seus objectius són diversificar i mantenir el patrimoni rural, de manera que hi desenvolupa diverses iniciatives congruents amb els seus recursos, unes velles oliveres. Així, enllestiran un restaurant, una agrobotiga, sis rutes oleoturístiques de passeig entre la via Augusta³ i comercialitzaran el primer oli d'oliveres mil·lenàries. El primer del món,

³ Hi ha rutes de passeig pels termes de Canet lo Roig, Xert, la Salzadella, Sant Mateu, Sant Jordi i Cervera. Vegeu www.amicsdelolivera.com o www.coordinadorapedraseca.org. I ara també a la comarca veïna del Montsià.



Les velles oliveres no són una mercaderia. El tràfec d'arbres monumentals és perseguit des fa uns anys pel Seprona. Font: Guàrdia Civil.

tot i que, amb el pas del temps, l'èxit aconseguit farà que no en siga l'únic.

Oli d'oliveres mil·lenàries

La primera collita d'olives d'arbres mil·lenaris va ser de 425 litres i es va liquidar als socis a 13 euros per litre. La recollida és artesanal, directament de l'arbre en el moment òptim de maduració (novembre), sota la supervisió dels tècnics de Clot d'en Simó. El suc d'aquestes olives especials es distribueix en unes 10.000 ampolles, amb diverses marques i preus per botigues especialitzades d'arreu del món. En una dècada s'ha aconseguit valor per a l'olivera mil·lenària i reconèixer aquest oli com "un dels cent millors productes de l'any 2010", segons la revista *Time*. Grans magatzems comercials, com Harrods a Londres, organitzen sessions de tast d'aquest preuat oli, algunes marques del qual arriben a vendre's a 130 euros l'ampolleta (marca Mil del Poig). El consum és, doncs, un fenomen d'interacció social, d'identificació o de *distinció*, tal com en diu Bourdieu (1988); "la necessitat s'ha transformat en desig i el valor d'ús en un fantasma" (Alfonso Ortí, en Borràs, 1995: 99).

L'atractiu resultat econòmic assolit aturà l'espoli d'oliveres al Maestrat. El preu de la primera liquidació va fer treure els llistats d'oliveres venals i va fer créixer el nombre de sol·licituds d'entrada a la cooperativa, segons Mampel. També n'ajudarà el panel oficial de tast d'olis, en premiar-lo com el millor oli de la Comunitat valenciana el 2005. I també la prohibició d'arrencar i comerciar-ne. Des d'aleshores, de l'actitud defensiva del patrimoni s'ha passat a un altre escenari: les oliveres mil·lenàries ara estan legalment protegides i el seu oli és considerat un dels millors. N'hi ha diverses marques d'èxit al Maestrat, i ara pel Territori del Sénia, on 26 municipis valencians, catalans i aragonesos s'han decidit per cooperar, situant aquestes oliveres com la icona d'identitat territorial i motor de desenvolupament, segons que en referirem més endavant.

La protecció legal dels arbres monumentals

L'any 2006 les Corts Valencianes aprovaven per unanimitat (l'únic cas en la legislatura) la Llei 4/2006 del patrimoni arbori monumental, amb l'objectiu de garantir la protecció, conservació i foment



El biòleg Romà Senar ha fet un inventari exhaustiu de les 4.000 oliveres catalogades, tot i que encara no hi són totes. Font <http://www.aceiteolivosmilenarios.com>

del patrimoni natural dels valencians. Des d'aquesta fita històrica resten prohibits el desarrelament i la tinença d'exemplars arrancats, el comerç amb el patrimoni arbori col·lectiu que cal preservar per a generacions futures⁴. S'hi consideren arbres monumentals, susceptibles de catalogació i de protecció, els exemplars de qualsevol espècie arbòria que igualen o superen els 350 anys d'edat, els 30 metres d'alçària o més de 6 metres de perímetre de tronc a 1,30 metres de la base...

El vells oliverars del Maestrat són sostenibles en avançar-se en les tres dimensions: l'econòmica, la sociocultural i la mediambiental; en valorar-se el patrimoni heretat i considerar el dret de les pròximes generacions a ser-ne usufructuàries. A l'inici d'aquest canvi cal situar l'encert de Clot d'en Simó i l'acció del grup Intercoop i de la Unió de Llauradors. Totes tres han compartit una línia estratègica bastida sobre dos pilars: la fundació Penyagolosa per al desenvolupament rural (integrada per institucions acadèmiques i societat civil) i els Amics de l'Olivera (molt i molt eficaç

⁴ La protecció no empara el comerç d'arbres procedents d'altres zones, el preu dels quals s'ha multiplicat per tres.

en l'agitació cultural i divulgativa).

Un bon exemple del resultat d'aquesta acció col·lectiva ha estat la decisió de la fundació Slow Food per la Biodiversitat de reconèixer aquest oli del Maestrat amb la seua categoria màxima, baluard mundial o *presidia*, dins un llistat de 135 artesanies alimentàries. Baluard és sinònim de defensa, bastió, refugi. Els baluards de Slow Food són projectes a petita escala, una distinció per a grups de productors que cal reconèixer pel seu compromís amb la qualitat i la sostenibilitat. La declaració de baluard salvaguarda artesanies rurals diverses, alhora que educa els consumidors i fomenta una nova filosofia de l'alimentació més saludable, sostenible i humana.

Velles oliveres, noves icones

Una altra conseqüència de l'acció col·lectiva ha estat consideració dels vells ullastres com a l'eix d'actuació institucional per la mancomunitat de municipis Taula del Sénia, integrada per catorze pobles de la província de Castelló, nou de Tarragona i tres de Terol, pròxims al Tossal del Rei, un cim mític d'unió entre Aragó, Catalunya i el País Valencià. Són

«S'hi consideren arbres monumentals, susceptibles de catalogació i de protecció, els exemplars de qualsevol espècie arbòria que igualen o superen els 350 anys d'edat, els 30 metres d'alçària o més de 6 metres de perímetre de tronc a 1,30 metres de la base...»

vint-i-sis pobles veïns del riu Sénia, amb similituds geogràfiques, econòmiques, culturals, religioses i històriques, on ressalten llengua, paisatge i artesanies, la forma d'aprofitar els recursos i el patrimoni natural i rural: els marges de pedra seca i uns vells ullastres. Són pobles perifèrics, terra de pas i ara punt de trobada en l'interès per donar-li valor al seu patrimoni rural, des de la sostenibilitat i la innovació.

En l'eix Sant Mateu-Tortosa el paisatge sembla un mar d'oliveres d'una gran intensitat i extensió, 28.658 hectàrees que hi representen el 14,5% del territori (al País Valencià n'és el 4,1% i a Espanya el 4,8%) i ocupen una gran part de la població activa (13%). En aquesta regió tenen un tresor heretat que fins ara era secret: més de 4.000 exemplars monumentals, de la varietat *farga*, identificats i catalogats, que es concentren principalment entre la Jana (938), Canet lo Roig (1.115) i Ulldecona (1.234).

Un mar d'oliveres velles, un museu natural, que per edat i valor botànic és únic en el món. Hi ha oliveres mil·lenàries en molts pobles de la Mediterrània tot i que per intensitat i nombre d'exemplars, no hi ha cap altre lloc en el món més ric. La mancomunitat Taula del Sénia i el

Ministeri de Medi Ambient, Medi Rural i Marí, així ho han vist en presentar l'any 2010 un ambiciós projecte: *Oli i oliveres mil·lenàries, motor de desenvolupament sostenible*. Tanmateix, aquest projecte potser no siga sostenible quan no ha previst la participació de cap de les tres entitats clau en aquest procés de redreçament del patrimoni; un exemple més del model caduc de predeterminació burocràtica (top down) i de rebuig de la participació social (Esparcia i Noguera 1997).

Al territori del Sénia ara hi ha set marques més d'oli d'olivera mil·lenària, que han doblat l'oferta. Fan 12.500 ampolles amb les olives del territori⁵, comptant amb suport institucional, tot i que d'incerta sostenibilitat a llarg termini. Això no obstant, hi ha un procés en marxa on les institucions van construït un projecte territorial segons els recursos i atributs culturals específics. Allò rural és una construcció social, com la percepció del territori o el sentiment de pertinença. El territori és identitat i cultura. La identitat d'un territori s'enllesteix des de les percepcions col·lectives dels seus habitants, cap endins, i cap a

⁵ Vegeu <http://vimeo.com/22019748>. Nature Museum of Millenary Olive Trees in Arión.



fora, des d'allò que els caracteritza en comparació als *altres*. Aquest projecte pot accentuar el concepte cultura-territori en productes, com una denominació d'origen, o descansar sobre elements simbòlics integradors. Com a referent per a l'acció col·lectiva, l'olivera és la base substancial d'aquest projecte de construcció d'identitat territorial, que permet promoure una imatge del territori per millorar el benestar col·lectiu. D'aquest tipus d'estratègies hi ha exemples a l'Alentejo o al país dels Càtars, territoris on han reforçat els vincles i la cohesió territorial bastint el projecte-territori des d'un element engrescador i intens de la identitat local. Parlem d'economia de la cultura (Ray, 1998) o de l'economia dels "signes i llocs", en l'afortunada expressió de Lash i Urri (1984). Els llauradors tenen perduda la guerra de la producció, tot i que tenen guanyada la de la seducció, sostenia fa vint anys Jesús Ibáñez: "La seducción es el arma secreta de las clases oprimidas" (Ibáñez, 1991:99-100).

"La clau d'un desenvolupament fructífer de les identitats col·lectives és la transformació, de la resistència al projecte; de la defensa de la memòria col·lectiva a la construcció en comú del projecte de territori futur" (Castells,

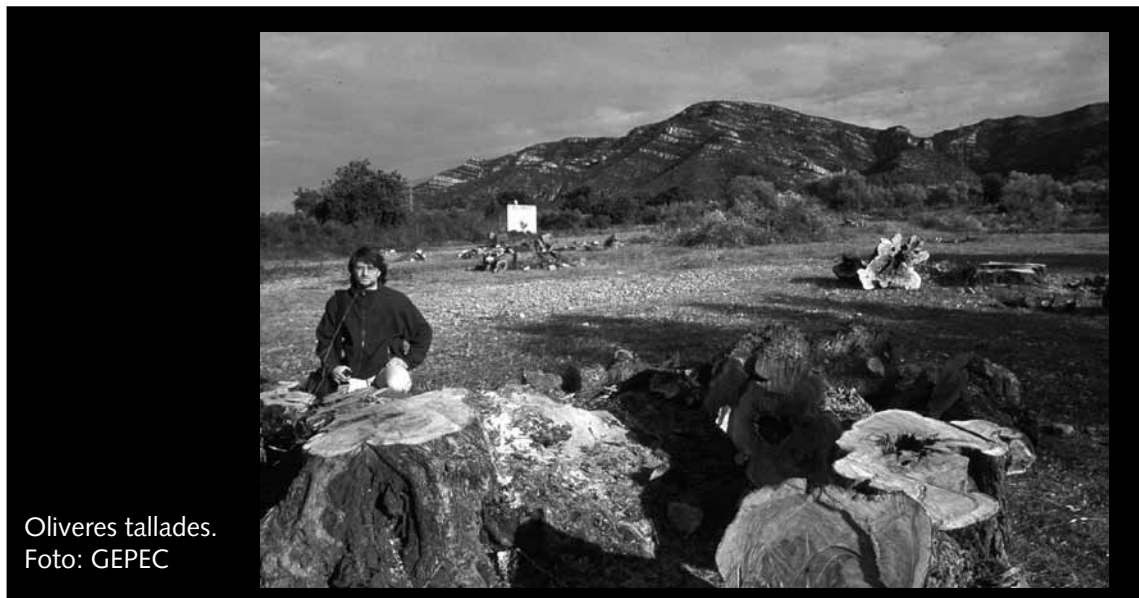
2000).

La llavor engendrada fa una dècada al Clot d'en Simó ha arrelat i es va *obrint pas* entre terrossos i marges de pedra seca. Creix i es desenvolupa pel *país de l'olivera*⁶, sortejant barrancs, s'aferma en la consciència individual i col·lectiva.

El territori del Sénia comparteix passat i pot esdevenir un projecte reeixit de futur si és integrador i obert; si es centra en el que són i en el que tenen; en aprofitar-hi raonablement els recursos per superar la condició perifèrica, marginal; el vell oliverar del Maestrat és sostenible si concilia alhora les tres dimensions. En poc temps s'ha millorat el patrimoni sense menystenir el dret de les pròximes generacions a ser-ne usufructuàries.

L'acció col·lectiva de resistència i recuperació de l'oliverar fa palès els límits del *productivisme*, ja que sense cedir als incentius del mercat especulatiu (la qual cosa haguera estat una pèrdua irreparable), ha aconseguit fer-lo sostenible i més rendible. Els llauradors de Clot d'en Simó han canalitzat la solució d'un conflicte complex, des de la

⁶ *El país de l'olivera* és el títol d'una cançó del grup Obrint Pas (premi COM, 2011). CD Llibre "Corage", Bromera



Oliveres tallades.
Foto: GEPEC

racionalitat i el compromís amb el territori, tot i perseguir el seu interès legítim. De la dimensió productiva (d'aliments) i d'objectes materials (ampolles d'oli), han passat a distribuir-hi "significats" (suc d'oliveres mil·lenàries, una dimensió post-productiva: territori, identitat i cultura. Una forma d'innovar, senzilla, eficaç, global.

De l'espoli, a la reivindicació de la icona i del projecte. El territori és una construcció social, és cultura, identitat. Són els trets característics, naturals, patrimonials; són les tècniques, maneres de fer, de dir, de conrear, de cuinar... Les identitats són referents col·lectius, construccions humanes on compten les referències físiques, tant com les percepcions. Més enllà del caciquisme atàvic i del provincialisme, el projecte Territori del Sénia pot fomentar una oferta post-productiva fent èmfasi en allò distintiu i bastir-se sobre icones engrescadores pel seu simbolisme i autenticitat. L'olivera mil·lenària és un magnífic referent per a l'acció col·lectiva, la substància d'aquest projecte de construcció d'identitat territorial que serà viable únicament si la competència dels actors aporta coneixements, alhora que bandeja la rivalitat entre agents.

Fonts:

- BORRÀS, V (1995) "La lògica del consum com a lògica de comunicació". Papers 47. Barcelona.
- BOURDIEU, P. (1988) "La distinción. Criterio y bases sociales del gusto". Altea: Taurus
- CASTELLS, M. (2000) "El Poder de la identidad. vol 2. La Era de la Información". Siglo XXI. México
- ESPARCIA, J., NOGUERA, J. (1997): "El Programa LEADER y el desarrollo rural en España: análisis y evaluación. En López Ontiveros, A., Molinero, F., (Eds.): , pp. 269-284. A.G.E
- GONZALEZ, M; CAMARERO, LA (1999) "Reflexiones sobre el desarrollo rural. Las tramoyas de la postmodernidad". Revista Política y Sociedad, N31 (PP. 55-68) Madrid
- IBÁÑEZ, J (1991): "Comunicaciones entre los pueblos y la ciudad". Revista Política y Sociedad, N8. (95-100) Madrid
- MÉNDEZ, R. (2002) "Innovación y desarrollo territorial: algunos debates teóricos recientes. Revista EURE, vol. XXV III, n°84, pp. 63-83. Santiago de Chile.
- MOYA, B; OLIVER, A; OLUCHA, F; GONELL, F. (2005) "Olivos de Castellón. Paisaje y Cultura". Diputació Prov.de Castelló de la Plana.
- RAY, CH. (1998) "Culture, Intellectual Property and Territorial Rural Development". Sociologia Ruralis, N° 38.
- SEVILLA-GUZMAN, E. (2006) "De la Sociología Rural a la Agroecología". Barcelona: Icaria

La biomassa forestal i agrícola com a font d'energia domèstica i industrial

Guillem Segura

Institut d'investigació de la fusta (AIDIMA)

El terme biomassa es refereix al conjunt de tota la matèria orgànica d'origen vegetal o animal, que inclou els materials que procedeixen de la transformació natural o artificial. L'energia que es pot obtenir de la biomassa prové de la llum solar, la qual, gràcies al procés de fotosíntesi, és aprofitada per les plantes verdes i transformada en energia que queda acumulada a l'interior de les seves cèl·lules. L'energia acumulada a la biomassa pot ser alliberada sotmetent-la a diversos processos d'aprofitament energètic. L'aprofitament de l'energia de la biomassa contribueix notablement a la millora i conservació del medi, ja que no té un impacte mediambiental significatiu, atès que el CO₂ que s'allibera a l'atmosfera durant la combustió ha estat prèviament captat pels vegetals durant el seu creixement; per tant, el

balanç final és nul.

La utilització de biomassa ha de ser una prioritat per a Espanya per tenir nombrosos avantatges: perquè és un mètode d'energia net, que no contamina; perquè es tracta d'un bé renovable, natural, l'aprofitament del qual genera llocs de treball en el medi rural i genera una economia sostenible, la qual cosa permet mantenir poblacions i vertebrar el territori; perquè redueix la dependència energètica exterior i, per tant, millora la balança de pagaments nacional; perquè representa un estalvi per llar de prop del 50% de la seva factura energètica enfront de combustibles fòssils contaminants com ara el gas o el gasoil; perquè és un bé, el preu del qual no varia de la forma que els combustibles fòssils ho fan.

Els diferents productes que es consideren



Biocombustibles sòlids.

Estelles i pel·lets

Foto: AIDIMA

dins del terme genèric de biomassa poden ser de tipus forestal, agrícola, del sector ramader i agroalimentari o bé biomassa del tipus residual (RSU, etc). Els diferents tipus de biomassa poden ser transformats en una àmplia varietat de productes líquids, sòlids o gasos susceptibles de ser emprats des del punt de vista energètic. El biocombustibles líquids i productes gasosos normalment es produeixen a partir de complexos processos que requereixen de grans inversions. En canvi, els biocombustibles sòlids (estelles, pinyol d'oliva, closca d'ametlla, briquetes i pel·lets) es poden produir a menor escala i amb menor tecnologia. La gran varietat de productes que es poden obtenir a partir de biomassa facilita l'adaptació i la possibilitat de substituir el productes procedents de l'industria petrolífera.

La biomassa forestal i agrícola en forma de biocombustibles sòlids es centra tant en l'ús tèrmic per a calefacció (ús domèstic, instal·lacions públiques, assecadors de fusta) com en la producció d'energia en grans centrals, a les quals, gràcies al procés de cogeneració, es genera energia elèctrica i energia tèrmica. Normalment, per a la generació elèctrica s'utilitzen estelles i per a usos tèrmics

estelles, pel·lets i altres. La utilització d'uns o altres depèn de la grandària de la instal·lació: els pel·lets i els ossos d'oliva ocupen menys espai i per tant s'utilitzen més a nivell domèstic, mentre que els demés s'utilitzen en calderes de majors dimensions. El rendiment dels diferents usos és diferent. En els tèrmics arribant fins al 95%. Però, l'ús energètic té l'avantatge que la producció es pot vendre a la xarxa elèctrica amb unes primes fixades i es pot traslladar allà on es requereix. Per aquesta raó, i pel comerç d'emissions que les empreses productores fan, la producció elèctrica ha estat més potenciada que l'ús tèrmic, quan realment és el que es deuria de potenciar.

Però, des de l'aprovació el 27 gener 2012 del Reial Decret-Llei 1/2012 que paralitza les ajudes a les energies renovables. Literalment, "Es suspenen temporalment els procediments de pre-assignació de retribució i se suprimeixen, també temporalment, els incentius econòmics per a noves instal·lacions de producció d'energia elèctrica a partir de cogeneració, fonts d'energia renovable i residus". Per altra banda, Espanya ja ha pagat 420 milions d'euros en drets d'emissió de gasos d'efecte hivernacle



Pinar de repoblació amb excès de biomassa.
Foto:AIDIMA

per incompliment del Protocol de Kyoto. Això es tradueix en un augment del preu de la tarifa elèctrica que cobren les companyies, amb independència de si aquesta energia és d'origen renovable o no. Així, amb aquesta mesura la factura pot seguir augmentant, cosa que impediriem amb l'aprofitament de la biomassa donat que les emissions netes de CO₂ són zero.

L'aprofitament de la biomassa forestal és una oportunitat històrica de creació d'ocupació rural. Segons la FAO, la bioenergia procura 135 nous llocs de treball sostenibles per cada 10.000 habitants, davant dels 9 llocs de treball que genera l'ús de combustibles fòssils no renovables i més contaminants. L'ús elèctric de la biomassa genera 20 llocs de treball per MW instal·lat. Segons un estudi de Boston Consulting Group per Ence, complir amb el Pla d'Energies Renovables PER (2011-2020) a la partida de biomassa per a producció d'electricitat crearia 15.000 llocs de treball, la gran majoria en zones rurals, i proporcionaria 750 milions d'euros a les arques de l'Estat.

Altre greu problema amb què compta el sector de la Bioenergia és la manca de demanda. El mercat domèstic,

fonamental per al seu desenvolupament, té un escàs coneixement dels avantatges d'utilitzar biocombustibles sòlids. Segons l'estudi "Anàlisi del Consum Energètic del Sector Residencial a Espanya", de l'IDAE, el conjunt de les llars espanyoles gasten en energia cada any prop de 17.000 milions d'euros, amb una mitjana de 990 euros per llar. L'energia elèctrica és la font més utilitzada (35,1%), seguida pel gas natural (24,9%), els productes petrolífers (22,1%), les energies renovables (17,7%) i el carbó (0,1%). Les energies renovables es troben en l'11% de les llars i aporten el 16% de l'energia destinada a l'aigua calenta sanitària (ACS). El 35% del consum per a calefacció se satisfà amb llenyes i branques en instal·lacions que es localitzen sobretot en el medi rural. D'aquest 17,7% de renovables, la biomassa és la que més energia aporta, amb el 94,2%, seguida de la solar tèrmica (5,4) i la geotèrmia (0,5).

Espanya, amb la infraestructura empresarial actual, té capacitat per fabricar un milió de tones de pèl·lets, però només en produeix 400.000 i el 70% l'exporta, una situació a la qual el sector empresarial vol donar-li la volta. El 2011, les 183 empreses del sector



Calderes de pel·lets. Foto: web

de la bioenergia va moure un volum de negoci de 3.000 milions d'euros, entre un 10 i 15% més que l'any anterior, i dóna feina a 2.500 persones. D'aquesta manera, estem exportant energia en forma d'estelles o pèl·lets per a usos tèrmics a Itàlia principalment, mentre que importem energia elèctrica, gas i gasoil.

Els altres biocombustibles sòlids són el pinyol d'oliva o la closca d'ametla, l'ús dels quals ha experimentat un increment a les zones més productores d'oli d'oliva i ametla. Aquests foren els primers biocombustibles sòlids, moltes vegades reutilitzats per les mateixes empreses productores. Són produccions més estables en el temps donat que són subproductes de l'indústria agroalimentària. El seu ús, igual que els pèl·lets i les estelles, es pot fer en calderes i estufes adaptades per al biocombustible en concret.

Segons AVEBIOM (Associació de Valorització Energètica de la Biomassa), amb l'ús tèrmic de la biomassa que podem disposar anualment, i si el teixit industrial augmenta, es podrien escalfar 17 milions de llars espanyoles. Actualment, hi ha instal·lades 27.000 calderes que funcionen amb biomassa i

una potència instal·lada de 1.500 MW. En aquest sentit, des dels sectors implicats es demanen menys subvencions i més campanyes d'informació per arribar al màxim públic possible. És evident que s'ha avançat respecte a uns anys enrere però també ho és que aquí hi ha molt marge de millora: la comunicació torna a ser la clau perquè es conegui i popularitzi el seu ús. En aquest sentit, l'exemple de l'Administració pública, amb obres singulars que utilitzin biomassa, o campanyes televisives que promoguin el seu ús podrien ser una gran ajuda per augmentar la demanda. A hores d'ara tot això sembla ciència-ficció.

El preu mitjà de la bossa de 15 kg de pèl·lets és de 4,10 euros, amb valors detectats que van des de 3,50-5,78 euros (IVA inclòs) per a pèl·lets amb alguna garantia de qualitat. El preu de la tona oscil·la entre 230 i els 385 euros. La compra del biocombustible per subministrament directe és una opció més econòmica per a ús domèstic, oscil·lant entre els 180 i 220 euros per tona.

En aquest sentit, l'Aliança per la Bioenergia va presentar el 2011 en Expobioenergía una sèrie de peticions per promocionar l'ús de la biomassa,

«L'ús de la biomassa
representa un estalvi per llar
de prop del 50%
de la seua factura energètica
enfrent de combustibles fòssils»

com van ser un IVA reduït al 8% als biocombustibles sòlids i als equips de combustió de biomassa. A Àustria s'aplica un IVA reduït als biocombustibles sòlids del 10%, a Alemanya, un 7%, a França, un 6%, i al Regne Unit, un 5%.

AVEBIOM, l'Associació Espanyola de Valorització Energètica de la Biomassa, juntament amb un laboratori independent, han implantat un segell de qualitat (EN-Plus) en el mercat de pèl·lets a Espanya. La majoria de les proves van mostrar un pèl·let d'alta qualitat, amb un contingut energètic superior als 16,5 MJ / kg i de cendres inferior al 0,5%. A Espanya, les primeres fàbriques que han aconseguit la certificació són Pellets Asturias, situada a Tineo (Astúries); Enerpellet, per a les seves fàbriques a Muxika i Sahugo; Bioterna (Biomassa Tèrmica de Navarra), situada a Sangüesa (Navarra); Pellets y Virutas de Galicia i Hijos de Tomás Martín.

Links:

www.idae.es

www.aven.es

www.avebiom.org

Institut catala energia:

www20.gencat.cat/portal/site/icaen

Infobiomassa:

infobio.ctfc.cat

Bulleti web: Energias renovables:

www.energias-renovables.com

Revista: BIOENERGY:

www.bioenergyinternational.es

Entorns saludables

**María del Carmen Blasco Sánchez i
Francisco Juan Martínez Pérez**
Arquitectes

Les exigències ineludibles de la sostenibilitat incideixen en temes tan amplis com l'equilibri mediambiental del planeta, la salut de la població o la subsistència econòmica de les actuals i futures generacions, entre altres qüestions clau per aconseguir certes garanties d'èxit en la lluita contra el canvi climàtic i els problemes induïts per la consolidació d'una "crisi" global .

Des d'eixes premisses generals, en les quals tota afecció sobre el medi físic i sobre l'organització social té conseqüències a distints nivells, ara i de cara al futur, és necessari prioritzar línies d'actuació que responguen decididament als reptes més urgents.

Ja no hi ha dubte que els problemes que ha generat l'anomenada "societat de consum" no sols tenen a veure amb la caiguda de l'economia en alguns països

i amb la pèrdua de credibilitat de les forces polítiques davant d'una societat civil cada volta més activa. Han tingut conseqüències per a una gran majoria, per la pèrdua gradual de qualitat de vida, de recursos naturals (aigua, boscos, pesqueria, recursos minerals i fins i tot sòl productiu o, almenys, sòl lliure, un recurs ja escàs en alguns municipis) i d'una necessitat fonamental: la salut de la ciutadania. També sabem que, seguir en una dinàmica de mercat com a únic i principal baluard de la tan anhelada "prosperitat dels pobles", significa mantenir en espera o desatendre altres molts aspectes dels quals depèn l'estabilitat dels nostres territoris i el vigor que necessita una organització social com la nostra per afrontar millores en el futur.

Seguir ignorant les repercussions de les nostres activitats sobre un territori que



Pozo Negro.
Foto: Esther Capilla

aglutina persones i medi físic, només pot acréixer els problemes o fer-los definitivament insalvables. Per això, s'ha de valorar, en qualsevol cas, els pros i els contres de totes i cadascuna de les accions possibles. Apostar per l'accessibilitat territorial i urbana universal, un requeriment positiu de partida, per exemple, pot redundar en incrementar els nivells de trànsit, la fractura del territori, les aportacions de GEI (Gasos d'Efecte Hivernacle), la caiguda de la seguretat vial i la degradació del paisatge, entre altres. És important, per tant, buscar solucions les contrapartides de les quals, si n'hi ha, vagen en la direcció de sumar i no de restar millores mediambientals de tot tipus; optar, en aquest cas, per modalitats de transport públic col·lectiu, l'ús de combustibles no contaminants, relegar el paper del vehicle privat en l'espai públic i prescindir de la seua presència una volta aparcat, escometre operacions d'integració paisatgística de les infraestructures o condicionar una xarxa extensiva de rutes per a vianants i per a bicicletes junt a espais verds, es convertirien en alternatives a priori. En solucions que, d'altra banda, afavoririen una vida més saludable tant a nivell social com biològic o físic per a una població.

Moltes alternatives de millora surten

de les condicions del territori. La OMS (Organització Mundial de la Salut) advoca per una salut física vinculada a entorns de qualitat. Vivendes, servicis i espais públics que permeten mantenir una activitat quotidiana en les millors condicions: sense contaminació, amb zones verdes, amb garanties de seguretat i comoditat, neteja, amb els elements de control del rigor climatològic que exigeix cada realitat geogràfica i amb tots aquells requisits que poden ajudar a revertir els efectes que provoquen afeccions físiques i desequilibris psicològics en la població.

Els entorns de qualitat depenen de les condicions urbanístiques i paisatgístiques d'un territori i, per tant, des d'elles es poden assolir metes en el camí de les coses realment saludables. També establir i millorar les condicions del nostre medi, d'allò que constitueix un marc general, un camp de joc, podríem dir, en el qual tota la diversitat ecològica, al participar d'una forma harmònica, ix beneficiada. I això té a veure amb la salut de les persones ja que permet desenvolupar formes de vida actives en entorns urbans o rurals i generar espais físics que incentiven la manera d'interactuar a nivell social –la socialització és imprescindible per a contar amb la solidaritat i amb la participació pública i democràtica en qualsevol col·lectiu.



Foto: Esther Capilla

El territori també ha impulsat determinats costums que s'incorporen a la cultura dels pobles com un ADN particular. La tradició culinària, els jocs, les festes, els esports, etc., ajuden a sentir-se part d'un lloc en el qual tot s'assumeix de forma natural com propi, com a part d'una identitat compartida i satisfactòria que aporta seguretat. Si es respecta i es mantenen les característiques principals de l'entorn que ho genera, és, per tant, una cosa que aporta consistència a la sostenibilitat com patrocinadora d'allò realment saludable. És per això una exigència ineludible la conservació dels trets d'identitat permanent d'un lloc; i no només per arrelament cultural, sinó com a part de la memòria heretada i heretable per futures generacions, capaç de dotar d'estabilitat emocional –salut– a una àmplia població que a través d'eixes referències i els seus processos actius poden traduir l'equilibri natural del cicle de la vida.

Molts dels problemes actuals de salut (estrés, al·lèrgies, asma, malalties coronàries, depressió, etc.) són induïts o magnificats per les condicions ambientals i les formes de vida del nostre temps. Resoldre-les ha de ser un repte històric com el dels higienistes del segle XIX quan introduïren les vivendes salubres i els carrers ventilats i arbrats en la ciutat

tradicional. En l'actualitat, les agressions contra la salut se segueixen sofrint en les ciutats però també, cada vegada més, a la resta del territori. El trànsit apareix de nou com un factor decisiu per a la salut física i anímica dels ciutadans i la seua intensitat no disminueix ni en els teixits urbans ni en les infraestructures que travessen els municipis; la densitat, els usos i les formes d'ocupació del sòl, també. L'abandonament de les zones de cultiu i la transformació d'espais naturals o la seua substitució per operacions immobiliàries que no arriben a constituir ens de caràcter urbà ha sigut una constant insistent en els últims temps en detriment dels nostres paisatges i la nostra tradició agrícola. Contra eixa inèrcia es pot actuar i, si a més partim de la salut com a primera premissa, no hi ha arguments que puguin rebatre la necessitat inapel·lable de fer-ho.

En les recomanacions per a millorar la salut, sempre s'emfatitza l'exercici físic, el contacte amb la natura i una alimentació saludable. Hi ha maneres d'incentivar eixes opcions des del tractament del medi físic. Podem, en eixe sentit, començar a establir alguns binomis inseparables: exercici físic -qualitat ambiental i espai verds; contacte amb la natura- sistemes de parcs naturals, enjardinats o agrícoles;



alimentació saludable -entorns agrícoles pròxims des dels quals aconseguir productes més naturals (reduint la necessitat d'intermediaris, transport, processos de conservació artificial, etc.).

Ningú no pot valorar millor el tractament d'un territori, productiu o no, que la població local. Per experiència, per compromís, també per necessitat, de vegades, el territori és entès millor per la seua pròpia gent en benefici d'ambdós. Entendre que tenir cura del territori és ocupar-se de les persones que gaudeixen d'ell, de la seua salut actual i futura, és una prioritat de la sostenibilitat una volta superada la idea que el territori ha d'estar sempre al servici dels interessos dominants per molt desfavorables que siguen a la llarga.

Els canvis que es proposen corresponen a la societat realitzar-los i és ella, en el seu conjunt, qui ha de transformar la dinàmica actual en una més saludable en la qual els entorns participen activament. Actuar sobre un sistema general complex només es pot realitzar des de l'acció individual que, sumada, constitueix una gran maquinària amb molta inèrcia capaç de transformar la realitat. Sense cap dubte, la participació pública ha de produir-se en tots els graons del procés,

en la generació d'estratègies, en les primeres decisions, en la configuració de les maneres d'actuació i producció, en el propi consum i en els processos de retorn dels sobrants i residus al sistema.

La participació ciutadana és fonamental en aquest procés tant en la fase activa com en la propositiva. Preservar una cosa implica necessàriament haver-la reconeguda com un valor. Només una societat que és conscient d'allò que té és capaç de controlar la seua transformació per a preservar-ho.

Els productes de la serra d'Espadà en la publicitat de fa un segle

Òscar Pèrez Silvestre
Investigador i escriptor

Una definició canònica de *publicitat* ens diria que és «una activitat comunicativa encaminada a aconseguir uns objectius dins de la comercialització d'un producte utilitzant el màrqueting, i així, mitjançant determinats canals de difusió, difondre missatges de promoció del producte que es vol comercialitzar». La publicitat de consum és, sobretot, persuasiva, per això investiga i analitza el públic i el context social i s'aprofita de distintes disciplines com la psicologia, la sociologia, l'antropologia, l'estadística i l'economia, entre altres. ¿Per què diem que vol persuadir? D'una banda, vol fer visible i atractiu un producte nou i/o poc conegut encara, influir en un determinat grup de consumidors susceptible de ser-ne el destinatari (el seu públic objectiu) i vendre'l.

Si bé des dels inicis del comerç hi ha hagut la necessitat de donar a conèixer els beneficis d'un producte, serà amb la

industrialització i la producció massiva de béns de consum que apareixerà la publicitat moderna. Tots tenim en la ment alguns dels cartells artístics de l'*art nouveau* que anunciaven marques a principis del segle XX, un model per excel·lència. Ara fa un segle, conviuen diverses maneres de relacionar el productor i el consumidor, els dos extrems de la cadena comercial.

Per la novetat documental que representa, en aquesta ocasió parlarem dels destacats publicitaris dels pobles de la serra d'Espadà que aparegueren en les guies comercials abans de la Guerra Civil, el més antic dels quals correspon a un curiós anunciament d'Aín (1904). Era, possiblement, de les primeres vegades que alguns dels nostres pobles es feien visibles des d'un punt de vista comercial. Les informacions provenen de diverses guies, sobretot de les aparegudes a Castelló en la dècada de 1920, quan



Aín (1904)



Chóvar (1922)



Almedijar (1922)

comencen a introduir dissenys més agradosos i moderadament cridaners per als missatges publicitaris. Sens dubte, van contribuir a redimensionar els nostres productes artesanals i a fer-los coneguts més enllà de les fronteres estrictes del poble en qüestió o de les relacions de veïnatge. En certa manera, no cal dir-ho, era una eixida de l'autosubsistència anterior, i la venda d'excedents de les collites significava que les rompudes i ampliacions de les explotacions des del segle XVIII havia tingut èxit.

Altres fonts interessants

Abans, però, deixeu-me esmentar altres fonts que toquen poc directament els nostres pobles en l'aspecte que estem comentant; tot i això, convé no perdre-les de vista perquè, de la mateixa manera, compleixen una funció publicitària. Em referisc a les famoses *Guía comercial de Valencia y su provincia: publicada con datos del anuario del comercio*, publicades a Madrid per Bailly-Bailliere e Hijos (1892, 1897, 1905 i 1910) i la guia catàleg de l'Exposició Regional Valenciana de 1909.

Pel que fa a les primeres –amb un prestigi

evident en el seu temps i ben interessants per als investigadors actuals–, contenen una relació molt completa dels negocis dels pobles de la circumscripció de València, en els quals es comercialitzaven també matèries primeres i productes elaborats d'origen espadànic, per exemple, el suro i els tapons. L'any 1892 hi havia un parell de comerciants de suro al carrer de Quart de València (Enrique Aznar Martínez i Macario Marco Villarroya); en 1897 en trobem quatre, els dos esmentats més José de los Santos i Pascual Vizcaíno, tots dos al carrer de Sant Vicent. En 1905 creixen els negocis d'exportació de suro i de tapons, amb cinc exportadors centralitzats quasi tots al carrer de Quart (Enrique Aznar, José Daudid, José Forment, Vicente Julián i Macario Marco) i tres fàbriques de taps a València (Carlos Brunel, José Forment i José Sales Serra) i una a Madrid (A. Sánchez Vega), i sembla que n'hi havia cinc més a la província de Castelló. Per a l'any 1910, trobem dos exportadors de suro (José Forment i Vicente Julián), dues fàbriques de transformació sense especificar (Enrique Bort i Pascual Pardo) i sis fàbriques de tapons (José Ahuir Molins, Encarnación Albentosa, Enrique Aznar, Carlos Brunel, José Forment i José



Ayódar (1922)

Artana (1922)

Sales Serra).

Per la seua banda, la *Guía de la Exposición Regional Valenciana y Catálogo Oficial de Expositores* (1909) deixa constància que en aquella magna fira de mostres –oberta a València entre els mesos de maig i desembre de 1909, amb 1.413 expositors– van estar presents dos recursos naturals de la serra d'Espadà: l'aigua de Toga –que a partir d'aleshores es convertiria en una estació estival de repòs– i diversos productes manufacturats derivats del suro: els vasos apícoles i els tapons de Manuel Álvaro d'Esllida (amb una **menció d'honor**), les botiges de suro (colxos i colxes) de Sagunt elaborades per Manuel Ordaz Climent, i una tarima de suro inventada per Pedro Alcina (Alaquàs).

Com veiem, la nostra matèria primera s'exportava a altres localitats valencianes i alimentava alguns oficis artesanals i petits tallers o fàbriques, en una època en què havien millorat les comunicacions amb el ferrocarril per les comarques costaneres. A més, sabem que els vasos que feien eren transportats i es venien en les fires agrícoles, es facturaven en el tren o bé es venien directament als clients en el poble productor.

Les guies comercials de Castelló

Evidentment, les fonts més pròximes al territori ens aporten més informació rellevant sobre els oficis en actiu d'aquell temps. I no només això: en el cas d'aquests documents disposem d'una quantitat de detalls auxiliars que ens ajuden a reconstruir qui exercia les funcions polítiques, eclesiàstiques, sanitàries, etcètera; quina era la infraestructura social i cultural, i quins eren els oficis, amb identificació i ubicació dels responsables. En definitiva, una bona relació de quines eren les *forces vives* en cada poble. De vegades, també hi trobem una breu descripció històrica i dades de la quantitat d'habitants, el partit judicial a què pertany la localitat, les distàncies a les ciutats, mitjans de transport públics i privats, si hi ha fires i mercats, festivitats més rellevants, productes més estimats i singulars, etc.

En ocasions, alguns anunciantes destaquen els seus productes o servicis amb la finalitat de fer-se més visibles i diferenciar-se de la resta per alguna característica de qualitat. Tals anuncis –més abundants i luxosos en pobles majors i ciutats, és clar– pagaven i servien per a costejar al capdavant l'edició



Eslida (1922)

Fanzara (1922)

de la guia, que en ocasions superava les 500 pàgines. Jo he pogut localitzar-ne uns 50 dels pobles de l'entorn ampli de la serra d'Espadà, sovint fets amb pocs recursos d'impremta, però tenen la seua gràcia i, sobretot, un valor històric impressionant. A tall de curiositat, oferim una tria representativa de tots els pobles i una classificació per localitats i anys.

AÍN

1904: José Sorribes Fuster, sericicultor, amb diversos reconeixements per la seua labor (text amb errors tipogràfics evidents).

1922: Antonio Piquer Miró, fàbrica de tapons i articles de suro.

1922: José Sorribes, sericicultor.

AYÓDAR

1922: Francisco Pérez Monzonís, serradora mecànica, envasos per al transport i venda de fruites.

ALMEDÍJAR

1922: León i Liborio Berbís, dolçainers, anomenats «Los Hermanos Leones».

ARTANA

1922: «Gran Capachería Artanense» Joaquín Pitarch e Hijos, fabricació d'espartins i cordes de diverses classes, venda d'espart.

1922: José Bagán Badía, fabricació d'espartins i cordes de diverses classes.

1925: «Gran Capachería Artanense» Joaquín Pitarch e Hijos.

1925: C. Álvaro, criador de porcs.

CHÓVAR

1922: Marcelino Beltrán, fabricació d'espartins del tipus «Artana».

1925: Francisco Beltrán Torres, fabricant de tapons, vasos i altres articles de suro.

ESLIDA

1922: Reportatge titulat «Eslida, estación veraniega de cura de aires y de reposo».

1922: Manuel Álvaro, fabricant de tapons de suro especialitzats i exportador.

1922: Manuel Manzana Álvaro, fabricant de tapons i exportador.

1922: Juan Gómez Álvaro, fabricant de tapons i exportador.



1922: Rafael Sorribes, fabricant de tapons i exportació de suro.

1922: León Gómez Miravet, fabricant de tapons i exportació de suro.

1922: Narciso Mondragón Sanchis, vasos apícoles.

1922: Francisco Miravet Galindo, vasos apícoles.

1922: Ramón Sorribes Sorribes, vasos apícoles.

1922: Rafael Mondragón, fabricació d'espartins.

1922: José Mondragón Silvestre, gèneres de punt, abrics.

1922: José Sorribes Lauterio, posada, botiga i café.

1925: reportatge titulat «Eslida, estación veraniega de cura de aires y de reposo».

1925: Manuel Álvaro, fabricant de tapons de suro especialitzats i exportador.

FANZARA

1922: Joaquín Sorní Durá, comerciant de garrofes i taronges.

1922: Antonio Furió Agustina,

comerciant de garrofes i altres productes del país.

1922: Ramón Llop Rubert, terrisser

FONDEGUILLA

1922: Pascual Pitarch Vilar, exportador de suro.

FUENTES DE AYÓDAR

1922: Celestino Pastor Nebot, exportador de figues.

MONTANEJOS

1922: Pàgina publicitària de les aigües mineromedicinals i com a estació estival i de repòs.

1925: Pàgina publicitària de les aigües mineromedicinals i com a estació estival i de repòs.

1925: Cases d'hostes d'Adelaida Pradas, Dolores Peyró Collado, Ramón Tarazona Gil, Joaquín Gil Peyró, Heliodoro Salvador Montesinos, Benito Tamborero Villalba, Joaquín Tamborero Gil, Asunción Ibáñez i Celestino Pradas Gayete.



Suera (1925)



Villamalur (1922)

PINA DE MONTALGRAO

1922: Fàbrica de dentadures de Manuel Ramos Martín.

SUERA

1922: Vicente Montoliu Moliner, fabricant de sabó.

1922: Matías Gimeno, comerciant de garrofes i altres productes del país.

1925: Vicente Montoliu Moliner, fabricant de sabó.

TOGA

1925: Pàgina publicitària de les aigües mineromedicinals i com a estació estival i de repòs.

VILLAMALUR

1922: Manuel Pérez, fabricant de tapons i exportació de suro.

1922: Patricio Gimeno Gimeno, fabricant de tapons i exportació de suro.

1922: Vicente Ventura Pérez, fabricant de tapons i exportació de suro.

1922: Miguel Gimeno: fabricant de tapons i exportació de suro.

VENEDORS EXTERNES

1930: Casa Navarro (Passatge del Mercat, 1. Castelló de la Plana), venda d'oli de la serra d'Espadà, «son los mejores».

1935: José Salvá, ultramarins (Pl. República, 11. Castelló de la Plana), «aceite superior de la Sierra Espadán».

Com es pot comprovar, catorze pobles de la serra van inserir publicitats destacades per a difondre les peculiaritats dels seus productes naturals (suro, espart, figues, garrofes, oli) i derivats del suro (tapons, vasos) i de l'espart (espartins, corda, llata, cabassos...). Altres oficis més minoritaris anunciats d'aquesta manera eren els perols i cassoles de fang (Fanzara), el sabó (Suera), la cria del cuc de seda o sericicultura (Aín), els envasos per a fruites (Ayódar), la cria porcina (Artana), els teixits de punt (Eslida) o fins i tot la tradició dolçainera d'Almedijar amb «Los Hermanos Leones».

Els beneficis per a la salut del nostre territori natural també es propagaren amb algun reportatge publicitari de paraules ben triades i fotografies de la



Castelló (1930)

Castelló (1935)

localitat, com és el cas d'Eslida (guies de 1922 i 1925). Les «estaciones veraniegas, de altitud, de cura de aires y de cura de reposo» s'havien posat de moda a principis de segle, tot i que ja n'hi havia algunes de ben famoses des de la segona meitat del segle XIX com la de la Font En Segures de Benassal o els banys de la Vilavella. Les qualitats de la serra d'Espadà són descobertes un poc més tard, quan milloren les condicions dels camins i s'inverteix en les primeres carreteres i comunicacions: Montanejos, Artana, Pavías, Eslida, Fanzara o Toga són les localitats esmentades en les guies que hem pogut consultar, una font inesgotable d'informació que ens parla del passat de tots els nostres pobles.

Vos convida a consultar-les d'una forma còmoda des de casa: visiteu el repositori documental de la Universitat Jaume I en Internet: <http://repositori.uji.es/xmlui>

les activitats a la Serra

Memòria de la Fundació Serra Espadà 2011

Carme Orenga

Secretària de la Fundació

Imma Vicent

Presidenta de la Fundació

Ja portem dos anys baix mínims a la Fundació, i aquest any no han millorat les coses: el total de les subvencions sols ens ha arribat per pagar l'edició de la revista. Són temps difícils, però com s'ha fet una gestió responsable durant tots els anys anteriors, ara podem gaudir d'un coixí econòmic que ens permetrà dur endavant la Fundació i les activitats que habitualment anem programant i realitzant, almenys per un parell d'anys. Esperem que en un futur l'atur es vaja recuperant i vinguen temps de més alegria, econòmicament parlant.

L'altre soci fundador, Fundació Bancaixa, continua però no s'implica en res, encara que segueix en el Patronat a vore-les caure.

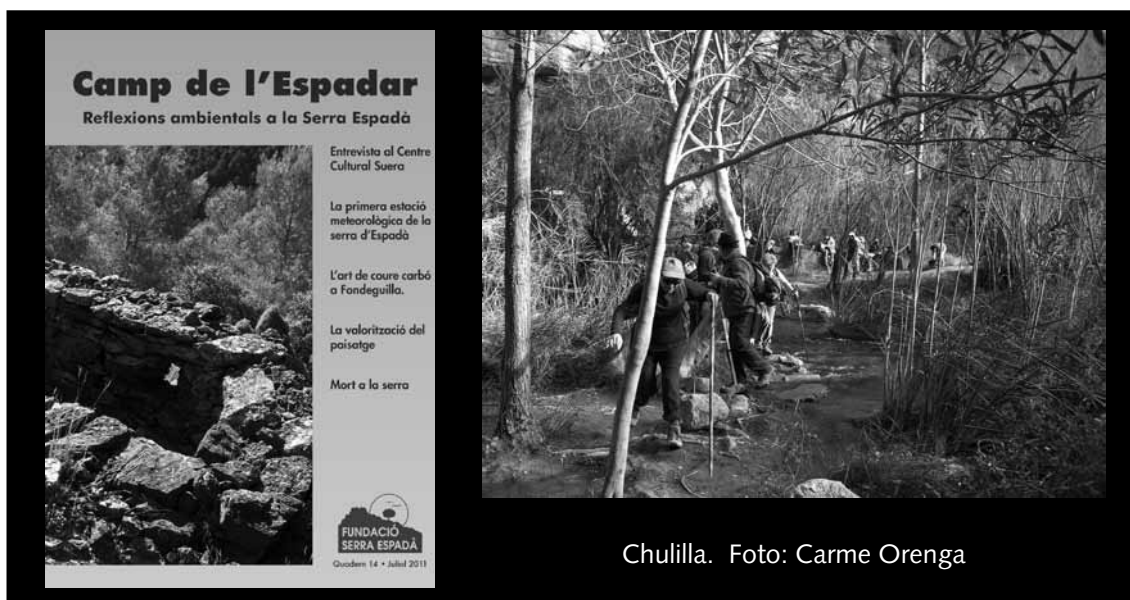
De les dos reunions que hem tingut aquest any 2011, a la d'abril el patró no va acudir i a la de desembre va

vindre, però sense aportar res de nou; senzillament ens va dir que volia matissar la carta que li vam enviar: continuen sent Fundació Bancaixa i en eixe aspecte res ha canviat, però la comissió no aposta pel medi ambient perquè la natura no està entre les seues prioritats.

Al remat continuem estan igual, ells figuren com a patrons però sense ajudar econòmicament a l'entitat.

Són anys durs i açò va per a llarg, tal vegada més anys dels que pensàvem. Anirem endavant amb uns pressuposts molt restrictius i quasi tocant el fons, però sense fer cap despesa – no l'hem feta mai- i ara encara menys! I intentarem aguantar els anys que puguem.

De moment hem pogut editar la revista "Camps de l'Espadar" número 14 i s'han dut a terme les activitats anuals que solem



Chulilla. Foto: Carme Orega

programar.

Incidències més remarcables. Denúncia a León Miravet

El passat mes d'octubre ens advertia un soci de la SASE, que ens havien tret suro d'una finca d'Artana, situada a la partida Valeriana i que en alguns dels arbres trets estava posada la marca de León Miravet.

Alertats i acompanyats per aquest soci, José Luís i Carme van anar a la finca per vore el dany causat.

Per accedir a la finca, cal demanar permís a Orotana perquè obliguen una porta situada en la reixa que rodeja tota la fàbrica (el camí antic està tapat per la malesa i no es pot accedir). En l'empresa vam preguntar qui els havia demanat la clau aquest estiu per accedir a les finques forestals i ens van contestar que l'única persona va ser León Miravet. També es va consultar al forestal si León Miravet havia demanat permís per traure suro en eixe període i ens ho va confirmar.

Després de vore la quantitat de suro que havia tret i s'havia emportat van tramitar la denúncia en la Guàrdia Civil d'Artana.

Se li demana 4.000 euros per 3.000 quilos de suro i per delictes ecològics se'l denuncia

per no tractar els arbres després de la treta de suro- cal tractar-los perquè sino agafen una malaltia per humitat i moren-. A més a més, recordem que són arbres protegits.

A hores d'ara León sap que l'hem denunciat però no s'ha posat en contacte amb nosaltres.

LES ACTIVITATS DE L'ANY 2011

Dia 23 de gener, Camp del Turia: Gestalgar - Chulilla

Recorrerem el sender PR76 passant per la Peña Maria i el Charco Azul sempre al voltant del riu Turia.

20 de febrer, Dia de l'Arbre

Després d'anar molts anys a reforestar, aquesta vegada vam optar per un altre tipus d'activitat. Els monitors del parc natural ens acompanyaren a vore la microreserva de l'Oret situada al terme d'Eslida i ens explicaren el significat que té com a eina de conservació.

26 i 27 de febrer, Sierra Ginebrosa i el Mezquín

La comarca del Mezquín està situada en un lloc privilegiat: al cor del Baix Aragó, amb muntanyes poblades de carrasques,



El Mezquín.
Foto: Carme Orenga

savinars, ginebreds i pinars. Durant dos dies a més de fer les rutes de senderisme, es va visitar el poble de Bellmunt que té un patrimoni interessant i Alcanyís: castell, murades, la llotja, l'església, etc.

27 de març, les fonts d'Eslida

Jornada familiar per recórrer les fonts més properes i importants al voltant del poble. Va ser una excursió de migdia pensada per als més menuts.

12 de juny, els Estrets de Montanejos

Excursió pels voltats del paratge dels Estrets del Millars, un dels trams més bells d'aquest riu. Acabàrem refrescant-nos a la "Fuente los Baños".

Pont de Tot Sants, Serra Cebollera

Durant 4 dies estiguérem al parc natural de la Sierra Cebollera, que es caracteritza per l'exuberant vegetació de roures,

savinars, fagedes, bedolls i freixedes. També les aigües són molt abundants, rius i barrancs amb una frondositat inusual per a nosaltres. El darrer dia descobrirem el patrimoni de Logronyo i vam gaudir de la gastronomia del «tapeo» .

En total en les activitats de la Fundació van participar 150 persones

PUBLICACIONS

La revista "Camp de l'Espadar" núm. 14.

SUBVENCIONS

Diputació Castelló,
activitats culturals. 1.268,72 euros
Conselleria d'Educació,
publicacions en valencià.. 250,00 euros
Fundació Bancaixa 0 euros

Patronat, gener 2012

la llibreria ecològica



Serge Latouche: «La gent feliç no sol consumir»

Proposa viure millor amb menys. Professor emèrit d' Economia en la Universitat París-Sud, és una de les veus mundials del moviment pel decreixement.

Serge Latouche va nèixer a França fa uns 70 anys i ha escrit nombrosos llibres sobre la teoria del Decreixement, per a ell el Creixement Econòmic mundial és tant insostenible com el deteriorament o la manca de recursos del Planeta. Reclama que la societat establisca una autolimitació del consum i de l'explotació medi ambiental. Des del seu punt de vista no es tracta de plantejar una involució, si no adequar la velocitat de la despesa dels recursos naturals amb la regeneració. Defensa la sobrietat en la vida i la preservació dels recursos naturals abans del seu esgotament.

Segons Serge Latouche, hauríem de parlar d'Acceixement, com una invitació cap a la reflexió de la nostra forma de viure, incloent l'exhibició del superflu i l'enriquiment desmesurat.

Des del seu punt de vista "vivim obsessionats per l'economia de l'acumulació que comporta a la frustració i a voler el que no tenim ni necessitem", la qual cosa, condueix a estats d'infelicitat, per al professor Latouche "la gent feliç no sol consumir".

Els seus números com a economista li donen la raó: cada any hi ha més habitants al planeta a la vegada que disminueixen els recursos, sense oblidar que consumir significa produir residus i que l'impacte ambiental d'un espanyol equival a 2,2 has. Cada any es consumeixen 15 milions de hm² de bosc, essencials per a la vida. Si vivim a aquest ritme és perquè

Africa ho permet. Qualsevol tipus de escasserar?, alimentària o de petroli, ens conduirà a la pobresa de la majoria i al major enriquiment de les minories representades per les companyies petrolieres o agroalimentàries.

El professor postula treballar menys i produir de forma intel·ligent. Cal treballar menys i repartir l'ocupació?, però treballar menys per viure i cultivar més la vida. Des del projecte que ell qualifica com "ecosocialista", a més de consumir menys, la societat hauria de consumir millor, per a tal cosa proposa produir prop d'on es viu i de forma ecològica per evitar que per qualsevol lloc fronterer (França-Espanya) circulen fins a 4.000 camions setmanals transportant tomaquets d'Andalusia creuant-se amb tomaquets d'Holanda.

Per acabar una frase de l'estoic Sèneca " no se obté la felicitat si no podem limitar els nostres desitjos i necessitats"

Entre les seues publicacions destaquen «L'Occidentalisation du monde» (La Découverte, 1989); «La Planète des naufragés» (La Découverte, 1991); «L'Autre Afrique, entre don et marché» (Albin Michel, 1998); «Justice sans limites» (Fayard, 2003), «Survivre au développement» (Mille et Une Nuits, 2004), i «La apuesta por el decrecimiento: cómo salir del imaginario dominante?» (Icaria, 2008).

