

WWW.ENRESA.ES

Nº 136

SIERRA Albarrana

**35 AÑOS DE
ENRESA**
Y SU COMPROMISO
CON EL ENTORNO

**VINOS DE
MONTILLA**
DE LA CEPA A LA MESA

LA **JAYONA**
LA MINA QUE SE CONVIRTIÓ
EN MONUMENTO NATURAL



Enresa cumple 35 años de compromiso ambiental

Después de 35 años, Enresa ha demostrado su compromiso con el Medio Ambiente, con el desarrollo y la consolidación de un modelo de gestión integral para los residuos radiactivos que se generan en España. Además, a lo largo de estos años, ha ido proponiendo soluciones ambientales para el desmantelamiento de centrales nucleares y para la restauración de antiguas minas de uranio.



Volver a casa

Sierra Albarrana vuelve. La veterana publicación que nació en 1989 para dar a conocer las actividades de Enresa en El Cabril, y servir de canalizador informativo para las poblaciones del entorno a la instalación, resurge como el Guadiana y acude de nuevo a su cita con sus lectores. Los tiempos han cambiado mucho. Internet, las redes sociales o la prensa digital..., han modificado las reglas de juego facilitando la inmediatez y el acceso a la información. Sin embargo, creemos que hay sitio para las publicaciones tradicionales, impresas, de lectura reposada y contenido próximo.

El compromiso de Enresa con el entorno, desde que se hiciera cargo de El Cabril, sigue vigente. Queremos que los ciudadanos de los pueblos próximos a esta instalación lo conozcan, que se acerquen a él como algo propio, que vean y valoren sus actividades en el día a día, porque la información es el primer requisito para la comprensión de una actividad. El Cabril es parte de la comarca, no solo porque sus trabajadores son y viven en ella, sino también porque constituye un motor de desarrollo económico y social para su entorno.

Este recuento viene a dar respuesta, de alguna manera, tanto a los ecos de la demanda de muchos de sus lectores, como a la llamada de organismos e instituciones que valoran el papel de *Sierra Albarrana* como canal de información directa de las actividades de Enresa y vertebrador de noticias locales de las poblaciones que constituyen nuestra comarca.

Sierra Albarrana vuelve este año en el que se cumplen los 35 años de la creación de Enresa. Siete lustros que han servido para poner en marcha un sólido sistema de gestión de los residuos radiactivos generados en España, con El Cabril como punto central de este sistema. Una instalación que, en su madurez, por su diseño y los procesos implementados y en constante mejora, sigue siendo un referente internacional.

Sierra Albarrana vuelve con el deseo de reencontrarse con usted, estimado lector, y con el reto de seguir atrayendo su interés. Será, de entra-

donde trabaja, y la *Sierra Albarrana* ha sido el principal.

Tenemos la suerte de volver a contar en esta etapa con algunas de las mejores firmas del periodismo cordobés y andaluz, que ya nos acompañaron en el pasado, y a los que agradecemos el cariño y la disposición mostrada desde el primer momento para retomar su colaboración con esta publicación, y a los que esperamos se puedan ir uniendo nuevos colaboradores.

Empezamos aquí una nueva etapa de *Sierra Albarrana*. Lejano ya queda aquel primer número, publicado en

Treinta y cinco años después, el compromiso de Enresa con el entorno de El Cabril sigue vigente

da, una cita semestral a la que acudiremos para contarle en estas páginas tanto lo que pasa en la instalación de El Cabril, como las noticias más importantes de su municipio, además de reportajes del entorno y otras informaciones de interés.

En este número, haciendo un guiño a la efeméride que este año celebra Enresa, hacemos un repaso de nuestro esfuerzo con el entorno. Millones de euros invertidos de distintas formas y en distintos proyectos que hacen posibles servicios y desarrollos. Es nuestro compromiso con el entorno, y queremos compartirlo con nuestros lectores. Enresa no sólo cumple un servicio público con rigor, profesionalidad y seguridad, sino que también es un actor importante y comprometido en los entornos

1989, que, a modo de hoja volandera de ocho páginas se convertía en un medio de comunicación para la comarca y que, en estos nuevos tiempos, queremos seguir construyendo con las aportaciones de todos. Volvemos con ilusión y queremos seguir cerca de ustedes al menos otros 35 años.

4

NOTICIAS ENRESA

■ **35 años de Enresa con el entorno**
Enresa cumple 35 años. A lo largo de su historia, además de desarrollar



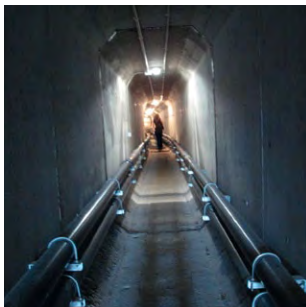
soluciones técnicas para la gestión de los residuos radiactivos, la empresa ha apostado siempre por contribuir al desarrollo de los entornos donde trabaja, adaptando la forma de contribuir a cada escenario concreto.

14

■ **La central nuclear de José Cabrera (Guadalajara) afronta en la actualidad la última fase en su proyecto de desmantelamiento centrada en la demolición de edificios y estructuras.**

10

ACTUALIDAD EL CABRIL



Actualidad del centro de almacenamiento de El Cabril
El centro de almacenamiento de El Cabril continúa adaptándose a las necesidades de la sociedad española. Recientemente ha iniciado los trámites para llevar a cabo la evaluación ambiental de nuevas celdas para residuos de baja y media actividad, previstas en el 6º Plan General de Residuos Radiactivos. Además, también ha iniciado los trámites para construir una nueva celda para residuos de muy baja actividad.

Comité Editorial
Presidente de Enresa: José Luis Navarro Rivera
Dirección de Desarrollo Corporativo: María Pérez Fernández
Directora del Centro de Almacenamiento de El Cabril: Eva Noguero Cubero

Directora: María Pérez Fernández
Subdirector: Teresa Palacio y Marta Arroyo

Redactor jefe: Jorge Fernández
Redactores y Colaboradores: Francisco Aute, Francisco Javier Cantador, Emi Caro, Manuel Gahete, Eva María Heras, José María Montero, Carlos Miraz, Gema Narváez, Alvaro Rojo, Pablo Sánchez.

Esta publicación no comparte necesariamente la opinión de sus colaboradores y se limita a ofrecer sus páginas con respeto a la libertad de expresión.

16

REPORTAJE

De la cepa a la mesa
La Denominación de Origen Montilla-Moriles es una de las más antiguas de España, ya que se esta-



bleció en 1932. Se extiende por poco más de 5000 hectáreas y, actualmente, la zona de producción abarca unos 17 municipios del sur de Córdoba. Nos acercamos a conocer el misterio de su vendimia y el camino iniciático de sus uvas hasta transformarse en sus valorados caldos.

22

FOTORREPORTAJE

Postales desde la Sierra Albarrana
El entorno del centro de almacenamiento de El Cabril no es solo su magnífica naturaleza y sus paisajes. Los pueblos que lo rodean, pertenecientes a tres provincias diferentes, Córdoba, Sevilla y Badajoz, guardan tesoros históricos y lugares únicos en los que se evocan otros tiempos.



Fotografía e Infografía: Archivo Enresa, Chencho Martínez Francisco Aute, Eva María de las Heras, José Martínez Asencio y Alvaro Rojo.

Edita: Empresa Nacional de Residuos Radiactivos, S.A., S.M.E. (Enresa)
Dirección postal: Castillo, 5. 14740 Hornachuelos
Teléfono: 957 575 195.
Página web: www.enresa.es
Correo: registro@enresa.es
Diseño y Maquetación: Jorge Redondo
Coordinación y Producción: Carmen González.
Fotomecánica e Impresión: Jomagar SL
Depósito Legal: M-5486-1990.

28

COMARCA

■ **Fuente Obejuna**
Enresa, la Diputación de Córdoba y el Ayuntamiento de Fuente Obejuna firman un convenio para realizar obras en la travesía del casco urbano.

■ **Las Navas de la Concepción**
Recuperación de “Los Molinos del Ciudadreja”, una oportunidad de turismo para Las Navas de la Concepción.

■ **Hornachuelos**
La revolución turística de Hornachuelos lo convierte en faro turístico de la provincia de Córdoba.

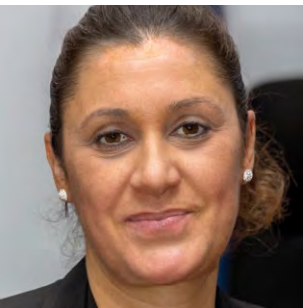
■ **Alanís**
“Geo Rutas Villa de Alanís”: más de 400 kilómetros para disfrutar de la naturaleza pedaleando.

■ **Peñarroya—Pueblo Nuevo**
El Ayuntamiento ha presentado 46 propuestas a los Convenios de Transición Justa (CTJ).

■ **Azuaga**
La fuerza del voluntariado de la AECC de Azuaga en la lucha contra el cáncer.

33

ENTREVISTA



Entrevista a Mª Pilar Hinojosa, alcaldesa de Hornachuelos

La regidora recibe a Sierra Albarrana para analizar cómo desde el municipio tratan de afianzar y crear proyectos de desarrollo económico. Hornachuelos está en uno de sus mejores momentos de desarrollo a todos los niveles, pero principalmente turístico. Sin embargo, como el resto del país, el municipio ha visto ralentizados algunos de sus proyectos. Ralentizados, que no paralizados, porque como defiende su alcaldesa, “si algo caracteriza a este ayuntamiento y su equipo de gobierno es la proactividad, y a malos tiempos buenas ideas y mayor trabajo”.

37

CULTURA

■ **Evolución y cocina**
La evolución se extiende a casi cada ser vivo o actividad, también a la cocina. Ante tanta variedad, refinamientos y cambios en las cocinas, algunos platos, como el gazpacho y las migas, siendo tan milenarios, han dejado pasar a los perros de la evolución y se han quedado “trasconejadas” para nuestro placer.



■ **Los poetas de Cántico cantan a su ciudad**
Evocamos algunos de los poemas que los poetas del Grupo Cántico dedicaron a Córdoba.

42

REPORTAJE ENTORNO

La mina que perdió el hierro y se convirtió en monumento natural
En pocos meses, en febrero de 2021, se van a cumplir 100 años desde que cerró la última mina de hierro de la provincia de Badajoz. La vieja mina se encuentra en la pequeña localidad de Fuente del Arco.



48

FIRMA INVITADA

El retorno de un clásico
Carlos Miraz, premio Córdoba de Periodismo.

Empleos, asignaciones, impuestos, proyectos de desarrollo local y convenios convierten a la instalación en uno de los principales motores económicos de la Sierra Albarrana

El Cabril, tres décadas invirtiendo en el entorno

El centro de almacenamiento de residuos radiactivos de El Cabril, además de ser una instalación necesaria para España, es también un elemento fundamental en la economía de la Sierra Albarrana y un importante actor social en su entorno. Enresa es una de las empresas que más empleo genera en la zona, con cerca de 250 puestos de trabajo directos y un centenar de puestos indirectos.

Texto: TPAA Enresa

ADEMÁS, ENTRE ASIGNACIONES, colaboraciones, licencias municipales, proyectos de desarrollo local y adjudicaciones, aporta a la comarca un importante montante económico que ha dejado en la zona casi 195 millones de euros. Desde que Enresa se hizo cargo de la instalación, hace más de 30 años, esta empresa pública ha ido tejiendo unas relaciones con el entorno que se plasman en importantes sinergias con Ayuntamientos, organizacio-



A la derecha, vista general de Fuente Obejuna. Abajo, actividades preparatorias en el centro multiaventura Río Secreto de Hornachuelos.



nes sociales, la Universidad de Córdoba e instituciones, que revierten en oportunidades para el entorno más cercano.

ESTE AÑO ENRESA CUMPLE 35 AÑOS. Más de tres décadas de actividad gestionando residuos radiactivos y desmantelando centrales nucleares con rigor y seguridad. Una actividad técnica que ya ha alcanzado la madurez en España y que desde el principio ha estado acompañada de políticas de responsabilidad social en aquellos entornos donde ha ido realizando su actividad.

Vivir en las proximidades de una instalación nuclear puede ser valorado como algo rechazable, especialmente por aquellos que no comparten esa experiencia. Sin embargo, las comarcas que conviven con este tipo de instalaciones, lejos de considerarlas como un vecino desdeñable, las ven como una oportunidad de empleo y de desarrollo social y económico. Este es el caso del centro de almacenamiento de residuos radiactivos de baja y media actividad de El Cabril, que Enresa gestiona en la provincia de Córdoba.

Cuando Enresa se hizo cargo en 1986 de las instalaciones de El Cabril, en Hornachuelos, tenía ante sí dos grandes retos: el primero técnico, la modernización de la gestión de los residuos radiactivos de baja y media actividad. El segundo el reto de la aceptación social de las actividades técnicas que la empresa desarrollaba en la instalación. Se trataba, fundamentalmente, de lograr un cambio de percepción y crear un clima de confianza y relaciones corporativas con las poblaciones de la zona para que lo que en principio se veía como una amenaza, se valorara como una oportunidad.

Desde el principio, Enresa apostó por la comarca, tanto a la hora de formar su plantilla, como en la búsqueda de proveedores para cubrir las necesidades de la instalación. El primer paso en esa apuesta se efectuó sustentado en las relaciones directas. Al inicio se trataba de establecer un tejido de relaciones cara a cara que permitiera explicar el proyecto, a la vez que Enresa constataba

“La confianza y la complicidad con los distintos públicos objetivos permitieron ir creando sinergias que beneficiaban a ambas partes y revertían en una mejora en la calidad de vida de los entornos donde Enresa desarrollaba su actividad”

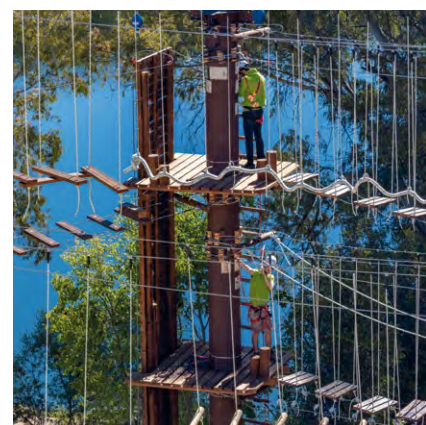
Calle Castillo de Hornachuelos, via principal de la localidad.





Iglesia de la Purísima Concepción en la plaza de España de las Navas de la Concepción.

las inquietudes de los entornos y sus necesidades. Tal y como explica Arturo González, jefe del departamento de Responsabilidad Social Corporativa de Enresa, “la confianza y la complicitad con los distintos públicos objetivos permitieron ir creando sinergias que beneficiaban a ambas partes y revertían en una mejora en la calidad de vida de los entornos donde Enresa desarrollaba su actividad”.



Los puentes tibetanos constituyen uno de los mayores atractivos de Rio Secreto.

COLABORACIÓN CON LOS AYUNTAMIENTOS. Cuando se citan las poblaciones próximas a El Cabril hay que distinguir, por una parte, a los municipios que reciben asignaciones económicas directas, que se regulan según lo establecido en la Orden Ministerial del Ministerio de Industria y Energía de 13 de julio de 1998. Estos son, concretamente, Hornachuelos y Fuente Obejuna en Córdoba; y Las Navas de la Concepción y Alanís en Sevilla. En este sentido, hay que destacar que, desde la puesta en marcha de El Cabril, en 1992, las asignaciones recibidas por estas cuatro poblaciones se han elevado a más de 60 millones de euros.

Por otra parte, hay un conjunto más amplio de localidades que se benefician, directa o indirectamente, de las actividades que se desarrollan en El Cabril, bien sea a través del empleo, de los servicios prestados por empresas locales a la instalación o a través de los proyectos de colaboración firmados entre esta empresa pública y sus ayuntamientos.

En 1990, se creó la Fundación Enresa, una herramienta que, con el tiempo fue fundamental para potenciar y canalizar las relaciones de Enresa con el entorno y contribuir a su desarrollo. La Fundación, explica González, dotó a



Acceso principal al Albergue de Hornachuelos.

la empresa de flexibilidad para poder canalizar esa colaboración con ayuntamientos, mancomunidades y asociaciones de todo tipo (sociales, empresariales, culturales, deportivas, etc....) a la hora de desarrollar proyectos destinados a mejorar las infraestructuras urbanas, las dotaciones sociales, los recursos medioambientales, la preservación del patrimonio cultural o las actividades deportivas de estos pueblos, en definitiva, aspectos destinados a mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Hasta su extinción en el año 2015, la Fundación Enresa invirtió más de 5,9 millones de euros en el desarrollo socio económico de la comarca.

Una vez que Enresa se queda sin la figura de la Fundación para poder articular estas colaboraciones, empiezan a buscarse nuevas fórmulas de colaboración que se concretan en la O.M IET/458/2015 de 11 de marzo que modifica las ordenes anteriores y que permite la cofinanciación de Enresa en proyectos de desarrollo local que presenten los ayuntamientos.



Homenaje a Fuente Obejuna del escultor Aurelio Teno.

“ Enresa apostó por la comarca desde el principio, tanto a la hora de formar su plantilla, como en la búsqueda de proveedores para las necesidades de la instalación ”

Aunque es cierto que en la actualidad la ley es más exigente a la hora de fijar las colaboraciones que puede hacer Enresa, la relación continúa y, en los últimos años, Enresa lleva invertidos más de 1,19 millones de euros en proyectos de cofinanciación con los ayuntamientos de la zona, destinados a generar actividad económica y crear empleo.

Entre estos proyectos cabe destacar el de recuperación del olivar abandonado en el municipio sevillano de Las Navas de la Concepción; la creación de un camping municipal en Fuente Obejuna (Córdoba) o el proyecto de creación de un circuito de aventura y un albergue en Hornachuelos (Córdoba).

Como explica González, “desde siempre Enresa ha estado muy comprometida, y no es un dicho, lleva muchos años invirtiendo en un entorno con el que trabaja diariamente”. “A pesar de que, muchas veces, la legislación vigente en cada momento no lo ponía fácil y era muy restrictiva, la empresa ha ido buscando siempre la forma de colaborar y contribuir a mejorar la calidad de vida de los entornos”, subraya. “Esto ha sido, es y será una constante en los objetivos de la responsabilidad social corporativa de la empresa”.

OTROS ACTORES IMPLICADOS. Pero la relación de Enresa no ha sido sólo con los Ayuntamientos. Al principio, recuerda Arturo González, la empresa podía colaborar vía fundación con asociaciones culturales, no gubernamentales, deportivas...también la fundación canalizó otra de las relaciones que estuvo presente desde el principio: la colaboración estrecha con la Universidad.

Las relaciones entre Enresa y la Universidad de Córdoba (UCO) “vienen de lejos”. Ya en 1990 comenzaron a trabajar forma conjunta con la creación del primer máster de Medio Ambiente, en el que se formaron alumnos que actualmente ocupan puestos destacados en el campo de la gestión ambiental. Ese fue el germen de la Cátedra Medio Ambiente UCO, que continúa en la actualidad y en la que, además de realizar actividades científicas, se hace un seguimiento y análisis del impacto social que tiene El Cabril en el territorio. En la actualidad se siguen desarrollando proyectos que se centran en potenciar la socioeconomía de los municipios del entorno.

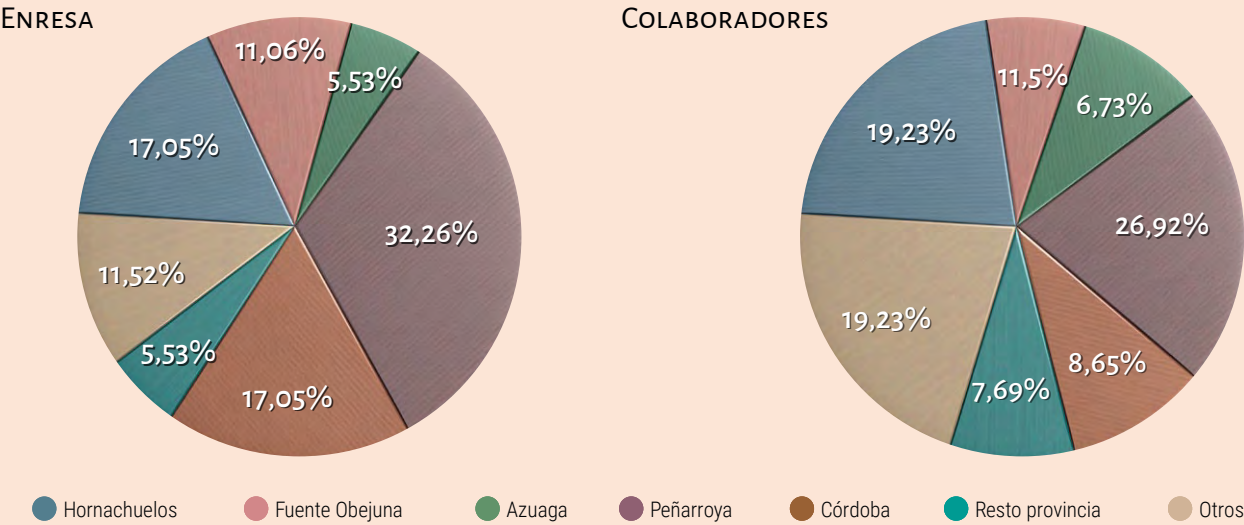


Trabajos de recuperación de los olivares de montaña en las Navas de la Concepción.



Edificio del rectorado de la Universidad de Córdoba.

Procedencia /Empleos plantilla Cabril datos a 31/08/2020



Resumen de pagos en el entorno del Centro de Almacenamiento de El Cabril

ASIGNACIONES ORDEN MINISTERIAL	60.247.362,59
PROYECTOS DE DESARROLLO LOCAL	1.196.653,94
LICENCIAS	8.213.697,58
IMPUESTOS	118.845.014,73
FUNDACIÓN	5.964.118,50
CONVENIOS	34.000,00
TOTAL ENTORNO CABRIL	194.500.847,34

IMPULSOR DE LA ECONOMÍA LOCAL. El centro de almacenamiento de El Cabril recibe anualmente -según datos anteriores a la pandemia-, alrededor de 3500 visitantes que reciben información sobre las características, tratamiento y almacenamiento de los residuos radiactivos durante un recorrido por diversas dependencias de la instalación. Esta actividad conlleva disponer de toda una infraestructura logística que dé servicio y facilite esta acción de transparencia informativa y de formación. Entre las necesidades que surgen a la hora cumplir con este compromiso social está la contratación de una empresa de transportes, un servicio de hostelería y restauración.... Esto es sólo un ejemplo de las necesidades que surgen en una instalación como El Cabril y que son satisfechas mediante adjudicaciones a pequeñas y medianas empresas que, aunque Enresa cumple con la Ley de Contratos del Estado, por su cercanía suelen ser las más competitivas a la hora de ofertar.

Por eso, además de cumplir con un servicio público esencial, como es la gestión de los residuos de baja y media actividad, El Cabril es también un agente de dinamización social y económico, y supone, por tanto, una oportunidad más dentro de la economía de la Sierra Albarrana. ■

Enresa trabaja en el diseño de nuevas celdas de almacenamiento para residuos radiactivos de baja y media actividad

ENRESA ESTÁ TRABAJANDO para ampliar la capacidad de almacenamiento de residuos de baja y media actividad (RBMA) en el Centro de Almacenamiento de El Cabril mediante el diseño de una nueva plataforma con 12 celdas, en una primera fase, cuya entrada en operación se prevé en torno a 2028, y una segunda fase con otras 15 celdas (hasta completar 27) que se ejecutaría posteriormente. Recientemente la empresa ha iniciado los trámites para la contratación de los servicios para la evaluación ambiental de esa nueva plataforma.

Esta ampliación de la capacidad de almacenamiento de RBMA se concibe como una modificación de diseño de la instalación, sujeta a autorización del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, previa evaluación de impacto ambiental e informe del Consejo de Seguridad Nuclear.

El 6º Plan General de Residuos Radiactivos (PGRR), aprobado en 2006 y actualmente en vigor, contempla un programa general de la gestión de los residuos radiactivos, derivado del escenario básico de planificación, en el que pueden verse las fechas e hitos principales en relación a la construcción, operación, cierre y sellado de las instalaciones de almacenamiento de RBMA. Concretamente, se prevé en el 6º PGRR la construcción de nuevas celdas de RBMA entre 2025 y 2030.

En el borrador del 7º PGRR, actualmente en tramitación, el único cambio significativo que se produce en relación a la operación de El Cabril es la actualización del calendario de cierre de las centrales nucleares, que influye directamente en la actividad de la instalación. Dicho borrador estima un volumen total aproximado de 123.500 m³ de RBBA y 96.500 m³ de RBMA.

En 2028 espera tener disponibles 12 celdas más para RBMA

Por lo que se refiere a los residuos de muy baja actividad (RBBA), será necesario construir en su momento las dos nuevas celdas ya autorizadas. El Cabril dispone de autorización para cuatro celdas, celdas 29, 30, 31 y 32, con una capacidad total de 130.000 m³, las cuales se van construyendo según las necesidades. El C.A. El Cabril cuenta actualmente con dos celdas de RBBA en operación, celdas 29 y 30 y ya ha empezado los trabajos internos previos para la construcción de la celda número 31, cuya entrada en operación se prevé en torno a 2026.

La capacidad de almacenamiento para todos los RBBA previstos se presume suficiente con las cuatro celdas ya autorizadas.

Desde enero hasta el 30 de septiembre de 2020 El Cabril ha recibido 199 expediciones con 1.765,57 m³, de residuos radiactivos, por lo que su capacidad de RBMA estaba a la fecha al



Vista general de las plataformas de almacenamiento de RBMA de El Cabril. / ARCHIVO ENRESA

79,70 % y la de RBBA al 42,19 % de las celdas en explotación de esta tipología de residuos.

Escapebox Cabril, una misión on line y contrarreloj

MISIÓN CABRIL es el nombre de la nueva actividad educativa incluida en el programa de actividades escolares que cada año programa el Servicio de Comunicación Social de El Cabril dirigida a los alumnos de 3º y 4º de ESO de Córdoba capital y poblaciones del entorno de El Cabril, pero también a profesores, AMPAS, alumnos de Grado de Ciencias de la Educación, grupos de Educación Especial o colectivos similares.

Misión Cabril es un escapeBox, diseñado con EsCiencia, cuyo objetivo es que los participantes conozcan, entre otras cosas, qué es un residuo radiactivo, dónde se producen y todos los porqués de su gestión. Una actividad lúdica de cooperación grupal que les conducirá, mediante la apertura de diversos “cofres de conocimiento”, a conocer que la radiactividad se puede medir, qué es un dosímetro, cuáles son las claves de la protección radiológica, o como son las medidas de seguridad y control en una instalación como El Cabril.

Esta actividad se enmarca en las dinámicas del sistema de educación STEM, acrónimo de los términos en inglés Science, Technology, Engineering and Mathematics, que se basa en un enfoque científico integrado, según el cual la ciencia, la tecnología, la ingeniería y las

matemáticas forman un todo en el que los elementos interactúan y se afectan unos a otros.

El enfoque STEM en educación requiere el uso de métodos innovadores y alternativos de enseñanza y aprendizaje, tales como proyectos, prácticas de laboratorio y herramientas tecnológicas. De esta manera, El Cabril se convierte en un aliado pedagógico de los centros educativos a la hora de implementar las nuevas corrientes que se están adoptando en el campo educativo

La situación sanitaria actual ha condicionado, el desarrollo de esta actividad y únicamente se desarrolla en modo online.

MISIÓN
El Cabril

Los centros escolares reciben el material necesario para que los alumnos, conectados de manera telemática con los técnicos de

El Cabril, avancen en la resolución de esta importante Misión...

Más información: cevisca@enresa.es

Inspección con dron de las losas de El Cabril

EL CENTRO DE ALMACENAMIENTO de El Cabril, realizó este verano la inspección de las losas de cierre desde el aire, evitando el riesgo laboral que supone que una persona suba a la celda para una inspección visual *in situ*.

El objetivo fue comprobar el estado de la cobertura y

detectar potenciales roturas, rasgaduras, perforaciones de la lámina impermeabilizante o bolsas de aire y suciedad.

Estas inspecciones están reglamentadas y deben realizarse con una periodicidad anual.

Dron sobrevolando las plataformas de residuos de RBMA de El Cabril.



Este tipo de residuos sigue almacenándose con normalidad en otra estructura

Enresa presenta al CSN un Plan Integral de Actuaciones relativo a la celda 29 de residuos de muy baja actividad de El Cabril

ENRESA PRESENTÓ el pasado mes de septiembre al Consejo de Seguridad Nuclear (CSN) un Plan Integral de Actuaciones que incluye una serie de medidas, que ya están en marcha, en relación a la recogida de agua en la red de lixiviados de la celda 29 para residuos de muy baja actividad de El Cabril. Enresa

recogida de lixiviados de la celda, como consecuencia de la perforación inadvertida de una de las láminas del vaso, coincidente con un periodo de lluvias, siendo el agua recogida superior a la nominal media establecida en las especificaciones técnicas de funcionamiento. En cumplimiento de estas especificacio-

Celdas de almacenamiento de residuos de muy baja actividad. / ENRESA



responde de esta manera al requerimiento que le realizó el organismo regulador en el mes de julio. Enresa informó en 2018, durante la fase final de la construcción de la sección II de la celda 29, de la presencia de agua en el sistema de

nes, se han llevado a cabo los controles radiológicos en ella señalados para la gestión del agua recogida, cumpliéndose en todo momento los límites radiológicos de operación de la instalación, y por tanto, sin impacto al personal del centro o el medioambiente.

En las últimas semanas, Enresa ha analizado e implantado diferentes medidas que permitan minimizar las cantidades de agua procedente de recogidas en dicha celda, comunicando al CSN las actuaciones realizadas. Mientras se finalizan estas actuaciones, no se está utilizando la celda de forma temporal y los residuos siguen almacenándose con normalidad en la celda 30, dando servicio tanto a instalaciones nucleares como a instalaciones radioactivas.

El 27 de julio de este año el organismo regulador remitió a Enresa una instrucción técnica complementaria, solicitando el Plan Integral de Actuaciones citado y requiriendo la no reanudación de la explotación de la celda 29, en tanto en cuanto no exista apreciación favorable emitida por el CSN.

Desde 2008, El Cabril cuenta con una solución específica para residuos de muy baja actividad. Son en total cuatro celdas, ya autorizadas, que se construyen a medida que son necesarias. En la actualidad ya están construidas las celdas 29 y 30, estando en explotación la primera sección de esta ultima, como se ha indicado. ■

En primera persona

Decíamos ayer...

QUE “la información y la formación son la columna vertebral de las relaciones de Enresa con la sociedad. La información sobre sus actividades está presente a diario en sus relaciones con los medios de comunicación, en la presencia de sus técnicos en foros de expertos o ciudadanos, o en las visitas continuas de colectivos diversos que, diariamente acuden a las instalaciones para interesarse por los trabajos que en ellas se realizan”

Así empezaba el editorial del número 134 de Sierra Albarrana, publicado en diciembre de 2011.

Han pasado nueve años y, aunque el panorama actual haya cambiado, en Enresa seguimos convencidos de que el

conocimiento es la llave que permite entender en su verdadera dimensión la realidad

Capacidad tecnológica, profesionalidad y política de puertas abiertas son las bases de las actividades de El Cabril

del servicio público esencial que prestamos y para el que el Parlamento, que no es otro que la representación de la sociedad, decidió crear Enresa hace ya 35 años.

El Centro de Almacenamiento de El Cabril, ubicado en esta Sierra Albarrana, sigue siendo la solución industrial para la gestión de los residuos radiactivos de muy

baja, baja y media actividad que se generan en centrales nucleares, hospitales, centros de investigación e industrias y que utilizan las propiedades de la radiactividad en sus procesos productivos, científicos, diagnósticos, terapéuticos, etc.

Enresa cumple ahora 35 años. El Cabril le va a la zaga cumpliendo años y expectativa como pieza clave del servicio que forma nuestra misión. El Cabril ha sido considerado por la Nuclear Regulatory Commission (NRC) como una de las mejores instalaciones de almacenamiento de residuos radiactivos del mundo, y continua siendo una referencia para centros similares de otros países.

La alta capacidad tecnológica, los procesos, la profesionalidad del personal y la política de puertas abiertas son las bases y los pilares sobre los que se mantendrá la excelencia en el futuro.

Entretanto, como ha ocurrido hasta ahora, El Cabril sabrá adaptarse a las necesidades de gestión y garantizará la seguridad de las personas y de su entorno. ■

Eva Noguero es directora del Centro de Almacenamiento de El Cabril.



El proyecto supera el 90% de su ejecución total

Las demoliciones protagonizan la fase final del desmantelamiento de José Cabrera

Los trabajos de desmantelamiento que Enresa desarrolla en la central nuclear José Cabrera (Almonacid de Zorita, Guadalajara) avanzan a buen ritmo dentro de la fase final en la que se encuentra el proyecto. Durante este último año, los cambios en la fisonomía externa de la planta han sido evidentes, en especial

tras la retirada de la cúpula del Edificio de Contención y las demoliciones de los Edificio Diésel, Evaporador, Eléctrico, Auxiliar y de Administración, así como las de los almacenes de residuos números 1 y 2.

Texto: Alvaro Rojo

A ELLO SE UNE LA DEMOLICIÓN del muro exterior del Edificio de Contención, que albergaba el reactor nuclear, que ha transformado por completo el aspecto visual de la obra. Una vez demolidas las estructuras, se desarrollará un programa de vigilancia radiológica final.

De esta manera, el proyecto de Zorita se encuentra a las puertas de su consecución. Unos trabajos que, desde su comienzo, se han convertido en un

centro de interés para la comunidad técnica y científica del sector, tanto a nivel nacional como internacional. Y es que las actuaciones de desmantelamiento realizadas por Enresa en la central nuclear José Cabrera, en especial las relativas a la retirada de los grandes componentes del sistema de generación nuclear de la instalación, han constituido, por su complejidad y escasas referencias internacionales, una fuente de experiencia y conocimiento muy útil para la comunidad internacional.

En lo que al ámbito de los desmantelamientos se refiere, en Enresa está a punto de cerrarse una etapa (Zorita) y de comenzar otra. El desmantelamiento y clausura de la central nuclear de Santa María de Garoña (Burgos) será el próximo gran reto para la empresa. Una instalación diferente a la planta alcarreña, pero para cuyo desmantelamiento se aplicarán las lecciones aprendidas durante los trabajos realizados en José Cabrera. El pasado mes de mayo Enresa presentó al Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) la documentación para solicitar la autorización de transferencia de titularidad y de la primera fase de desmantelamiento de la central nuclear de dicha central que podría ser efectiva en 2022.

El desmantelamiento de Zorita ha sido una fuente de conocimiento para la comunidad internacional

ALGUNAS CIFRAS DEL PROYECTO

Desde que Enresa asumió temporalmente la titularidad de la central nuclear José Cabrera y comenzó el desmantelamiento, en febrero de 2010, y hasta el pasado 30 de Septiembre, se han gestionado aproximadamente 49.800 toneladas de materiales.



De esta cantidad, más de 40.600 toneladas han sido material convencional y aproximadamente 9.200 toneladas residuos radiactivos de muy baja, baja y media actividad.



Grandes grúas y excavadoras vuelven, años después, a la primera central nuclear de España para acometer su desmantelamiento definitivo. Arriba, imagen de 1967 durante el proceso de construcción de la central. / NATURGY
A la derecha, durante los trabajos de demolición en 2020.



La vendimia en Montilla da paso a la creación de sus grandes vinos

De la cepa a la mesa

Paraje de Villargallegos, término municipal de Santaella, plena vendimia. En ese paraje, las montillanas Bodegas Robles dieron el paso a principios de siglo de plantar el que fue el primer viñedo ecológi-

co de la provincia de Córdoba. El ritual de la vendimia, cuando se recoge la cosecha de cada uva en su momento exacto, continua una años más con la que es la tercera generación de la bodega.

Texto: Francisco Javier Cantador
Fotos: Chencho Martínez

“RECUERDO CUANDO MI PADRE y mi abuelo no le daban importancia apenas a la calidad de la uva, casi toda venía de agricultores externos, porque bueno, al final era la madera, era la crianza, la que iba a desarrollar el vino fino, la que iba a poner el vino en su sitio, eso era lo que nos decían”, comenta el gerente de Bodegas Robles, Francisco Robles. Hace 20 años que empezaron a trabajar la viticultura ecológica “y ahí es donde realmente nos dimos cuenta de la importancia de la tierra, de los suelos y del viñedo a la hora desarrollar un buen vino. Según el manejo del suelo que se haga en el viñedo, según el tipo de cuidado que tengas con la uva, va a ser directamente proporcional a la calidad del producto final que obtengas”, defiende.

En el viñedo manejan una cubierta vegetal que incluye especies silvestres autóctonas de raíz corta y fijadoras de nitrógeno, como las trebolinas, amapolas y leguminosas. Esta cubierta vegetal libera los nutrientes necesarios en el momento óptimo para garantizar un crecimiento saludable de la vid y gran calidad de aromas de la uva, atrae a los insectos beneficiosos que controlan las plagas, mejora la fertilidad del suelo y evita su erosión.

Recogida de la uva para la elaboración de pedro ximénez en Santaella.



Embarque de las cajas de uvas en el tractor para su traslado a las paseras.

Para un viticultor como Francisco Robles, un día de vendimia de pedro ximénez, la uva que es la joya de la corona de Montilla-Moriles, es como cuando un actor va a representar una obra, los nervios previos, ver si la cosecha llega a su momento... Es una actividad frenética, es levantarse muy temprano, tener preparada a la cuadrilla para la corta, estar pendiente de que el trabajo se hace bien. “Aquí la uva la cortamos a mano y no metemos ninguna máquina porque la calidad luego se deteriora mucho; la cuadrilla que tenemos es de 22 personas y es bueno que siempre sean las mismas en una vendimia”, insiste.

Antes de todo, se han comprobado las parcelas de viñedos, se ha hecho un muestreo de la graduación de la uva y un muestreo de para qué se quiere el tipo de uva, para qué tipo de vino se va usar. “Pongo el caso del espumoso, hemos ido al viñedo y hemos visto las parcelas que son aptas para ese vino por la graduación de azúcares y por la acidez, que son los dos parámetros que aquí vigilamos”, detalla. En el caso del espumoso hay que llevar la uva cuanto antes al lagar y allí, cuando se acaba de molturar, recogen todo el mosto y es puesto a buen recaudo para que fermente. “Cuando queremos hacer un espumoso que no va a tener más de 12 grados de alcohol debemos recolectar la uva verde para que el grado de boumé sea bajo y la acidez alta; llevamos ya varios años realizando un proyecto con el Instituto de Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) de Caba y lo que hacemos es recolectar la uva antes de la vendimia, o sea, antes de la madurez propia para un pedro ximénez o para un fino”, precisa.

En el caso de las paseras, el proceso es distinto. La uva se recoge y se extiende el mismo día en un espacio reservado para que se vaya secando al sol, “para que se deshidrate, se van a ir concentrando los azúcares en la misma y depende del clima que el proceso se acelere o no. Ha habido años en los que

El manejo del suelo en el viñedo, según el tipo de cuidado que se tenga con la uva, es directamente proporcional a la calidad del producto

Las uvas se extienden en las paseras para su secado al sol.



Las uvas pasas se distribuyen en los capachos que pasan apilados a la prensa vertical. A este proceso se le denomina “montar el muñeco”.



en cinco días hemos levantado la uva para llevarla al lagar”, explica Francisco Robles. En las paseras se vuelcan las cajas de uvas recogidas y en ese lugar hay trabajando otras personas con la misión exclusiva de extender las uvas

en el suelo para que no estén agolpadas, para que les dé el sol a todas, y al mismo tiempo van quitando las hojas que van en las cajas y que pueden darle sombra a las uvas. A los dos o tres días, dependiendo del clima, se le dará la vuelta a las uvas para que se

deshidraten por la otra cara “y a los cinco o siete días ya están pasificadas, las ponemos en cajas y las llevamos al lagar para molturarlas”.

La pasera tiene una capacidad de producción de 60.000 kilogramos, por lo que al final de la vendimia el volumen de uva pasificada alcanza los 300.000 kilos. Las 32 hectáreas de Villargallegos, la zona cero de la viticultura ecológica en Córdoba, suman el 40% de todo el viñedo libre de insumos que se cultiva en la provincia y que se extiende por 83 hectáreas, según datos de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

El lagar es muy importante dentro del proceso de elaboración del vino, siempre con una maquinaria óptima para no romper la cadena de calidad. “Si pusieras en una balanza qué importancia tienen el viñedo, el lagar y la bodega en la elaboración del vino, el viñedo sería el 70%; el 20%, el lagar; y el 10%, la bodega”, replica. La bodega dentro de todo el proceso de elaboración del vino es la factoría, la fábrica, defiende. En la bodega, la fermentación de los vinos ecológicos se realiza con las levaduras autóctonas que están presentes en la tierra del viñedo y llegan adheridas a la piel de la uva. “Por eso el cuidado ecológico de nuestro viñedo es tan importante: las levaduras son las principales responsables de que el vino exprese lo que es, transformando los azúcares del mosto de la uva en alcohol. Cuando hablamos de vinos que

Proceso de embotellado del vino.



Un 15% menos de producción

En Córdoba hay unos 2.800 viticultores y en el marco de Montilla-Moriles una superficie de ya menos de 5.000 hectáreas que producirán en esta vendimia un 15% menos de uva de la que se produjo el año pasado. Según el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, Javier Martín, este año la cosecha será algo inferior a la del pasado año, cuando se recolectaron 38 millones de kilos de fruto, que acabaron produciendo unos 280.000 hectolitros de vino. Javier Martín también detalla que va a producir menos vino pedro ximénez en pasera que en la pasada campaña dado que falta todavía por vender del año pasado parte de la producción de este vino dulce, por lo que si en 2019 se utilizaron unos 11 millones de kilos de uva, “este año se van a reducir hasta unos siete millones de kilos”, sentencia el presidente de la Denominación, quien insiste en que este proceso se aplica para el mantenimiento de los precios y que no se hundan. Los otros cuatro millones van a otro tipo de pedro ximénez. Mientras que la calidad de la uva es muy buena,

algo que se debe a la casi ausencia de enfermedades y plagas, ya que, según destaca el presidente de la Sectorial de la Vid de Asaja Córdoba, Juan Manuel Centella, apenas si han aparecido manchas de mildiu en primavera, que es lo que resta calidad a la uva.



logran expresar una identidad, las levaduras autóctonas son casi una obligación”, sostiene.

En los vinos generosos juega un papel muy importante la bodega porque todos deben estar envejecidos en madera, en botas o toneles, en lo que se llama criaderas y soleras. “Si hablamos de un afrutado, un verdejo o un pedro ximénez afrutado, la vendimia es en septiembre, en noviembre o diciembre limpian los mostos y para febrero o marzo ya podemos estar consumiendo esos vinos del año, son lo que se llaman vinos tranquilos”, sentencia Francisco Robles. “Las soleras y las criaderas deben estar organizadas para vinos de más guarda y vinos de menos guarda; un amontillado, por ejemplo, debe estar ocho años en crianza y un oloroso muchísimos más”, añade. No obstante, los vinos tranquilos y los generosos tienen el mismo recorrido, la diferencia es que los vinos generosos se paran en la madera durante unos años o durante bastantes y los tranquilos, no. Ambos, tranquilos y generosos, desde la sala de estabilización pasarán luego a envasarse en backing box o en botella.

Bodegas Robles tomó una decisión arriesgada a finales de los años noventa: la elaboración de los primeros vinos generosos ecológicos certificados que se producían en el mundo. Y esta decisión los llevó a una segunda decisión arriesgada: la internacionalización. Esa internacionalización les ha llevado incluso a mercados como el asiático, entre otros muchos.

Al final, lo que el bodeguero decide es qué vino elabora en función de las necesidades que tenga de mercado, comerciales o de stock de un año para



Vista general del interior de las bodegas Doblas.

Un viñedo mermado con los años

Según la Junta de Andalucía, más del 35% del viñedo del marco de Montilla-Moriles está en condiciones de competir en productividad con cualquier otro de otra parte del mundo. Todo ello después de que los viticultores se hayan acogido a los planes de reestructuración que financia la Junta y que han permitido que más de 2.000 hectáreas sean de árbol joven. Y es que, desde la pasada década de los 70,

ha descendido la superficie cultivada, aunque este proceso se aceleró a partir de la campaña 1988-1989. Así, en la campaña 1978-1979 se cultivaban cerca de 20.000 hectáreas, mientras que en la 1988-1989 ya eran 16.736. A partir del año 2.000 bajó de las 10.000 hectáreas hasta caer a las menos de 5.000 actuales. La mayoría de los arranques, a favor muchas veces de la plantación de olivos, se han producido en

viñedos poco rentables. Estas 4.888 hectáreas, según datos de 2017, están repartidas entre los términos municipales de Aguilar de la Frontera, Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán de Córdoba, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil, así como en parte de Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán-Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella.



otro. “La siguiente labor como bodega es ofertarlo en el mercado. Una de las vías son las ferias comerciales, donde se presentan los vinos nuevos a los profesionales y a partir de ahí son estos los que seleccionan, los que deciden qué vino quieren; el siguiente paso es un pedido donde ya se suministra el vino para llegar al consumidor”, cuenta. También está la venta on line y otros tipos de venta más directas. “Muy importante para nosotros, por ejemplo, es conectar directamente al consumidor con la bodega a través de catas dirigidas, de mostrarle el proceso con vídeos, con fotografías, porque para nosotros es muy importante que el consumidor entienda perfectamente lo que se va a tomar; si lo entiende, es mucho más fácil llegar a la mesa con el producto”, añade.

En otros casos, como el de Bodegas Doblas, de Moriles, la comercialización de su vino se hace “directamente a la hostelería, a tiendas especializadas gourmets, por internet y al consumidor; hasta ahora no vendemos en grandes superficies”, cuenta el gerente de la bodega, Antonio Doblas, también perteneciente a la tercera generación de bodegueros. “Con el coronavirus nos hemos reinventado a través de internet y más o menos nos han salido las cuentas después del bajón que ha supuesto el covid-19 para la hostelería, donde vendemos mucho”, detalla. También han disparado la venta a domicilio después de hacer una campaña de publicidad en redes sociales. Por esa campaña, el vino de Doblas ha llegado por agencia a casi todos los puntos de España, como él mismo insiste.



La aireación del vino antes de su degustación ayuda al caldo a desprender sus mejores notas.



Antonio Doblas, gerente de las Bodegas Doblas venenciando un fino.

Todo ello en un contexto en el que la pandemia del coronavirus ha mermado el trabajo del sector en un 80%, según detalla el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Javier Martín. “El sector ahora se va recuperando ya que la situación de indefinición por el covid-19 lo dejó muy mal, tan sólo funcionando al 20%”, explica. Buena parte de la culpa de la caída del sector la tiene también el problema “de indefinición” que vive la hostelería, tal y como insiste. El presidente de la Denominación de Origen apunta que se van recuperando mercados y, sobre todo, “las exportaciones, van algo mejor, eso sí, siempre y cuando no nos cierren fronteras”. Javier Martín explica en que el Consejo trabaja para revertir la situación. “La actividad más inmediata, por ejemplo, que hemos puesto en marcha junto con el Ayuntamiento de Córdoba y la asociación de empresario de la hostelería Hostecor, se llama Cata y Tapa. Se trata de que la tradicional Cata de los Vinos de Montilla-Moriles que llevamos a cabo en el edificio de la Diputación de Córdoba la vamos a llevar a cabo en distintos establecimientos hosteleros de la ciudad”, sentencia.

POSTALES DESDE LA SIERRA ALBARRANA



El entorno del centro de almacenamiento de El Cabril no es sólo su magnífica naturaleza y sus paisajes. Los pueblos que lo rodean, pertenecientes a tres provincias diferentes, Córdoba, Sevilla y Badajoz, guardan tesoros históricos y lugares únicos en los que se evocan otros tiempos.

Hornachuelos (Córdoba)

Dentro del antiguo perímetro amurallado, muy próxima al castillo, está la Iglesia de Santa María de las Flores que realza el paseo de la Palmera. De estilo gótico-

mudéjar, su existencia como parroquia se remonta a la conquista de Hornachuelos por el rey Fernando III en 1240 y desde entonces ha estado presente en la vida de los melojos.



Azuaga (Badajoz)

Cae la noche en la plaza del Cristo del municipio pacense de Azuaga. Las buenas temperaturas permiten disfrutar el crepúsculo con un telón de fondo como la Iglesia del Santo Cristo del Humilladero, un templo de 1752, cuya fábrica de mampostería y ladrillo presenta las características propias del estilo arquitectónico barroco tardío extremeño, con grandes influencias andaluzas.



Fuente Obejuna (Córdoba)

El pueblo de Fuente Obejuna, inmortalizado por Lope de Vega en su obra “Fuenteovejuna” rinde tributo al autor dedicándole su plaza principal, presidida por el ayuntamiento con un libro abierto al visitante que recuerda tan icónica gesta.



Alanís (Sevilla)

Al pie del cerro de la sierra que se extiende entre la de los Santos y Constantina se ubica este municipio sevillano. En la foto podemos ver la plaza del ayuntamiento al caer el sol. De fondo, la Iglesia de Nuestra Señora de las Nieves, una construcción tradicional de tres naves, que data del año 1356. En su interior destaca un valioso retablo barroco, que adorna todo el frontal del altar mayor, y que es del siglo XVI.



Las Navas de la Concepción (Sevilla)

La plaza de España de Las Navas de la Concepción se encuentra situada en el centro de la localidad. En torno a ella están trazadas todas las calles de la localidad. Considerada como la plaza de mayor extensión de toda la Sierra Norte de Sevilla, una fuente guardada por cuatro leones y ubicada en una lateral de la misma ayuda a combatir el calor durante los días estivales.

Peñarroya-Pueblonuevo (Córdoba)

Cuenta la leyenda que un famoso perro llamado "Terrible" encontró carbón en esta zona junto a su dueño José Simón de Lillo. Una estatua del can recuerda en la actualidad dicha hazaña. El municipio actual y su nombre son frutos de la fusión en 1927 de los dos municipios: Peñarroya y Pueblonuevo "del Terrible", cuyos núcleos de población se hallan contiguos.



Enresa, la Diputación de Córdoba y el Ayuntamiento de Fuente Obejuna firman un convenio para realizar obras en la travesía del casco urbano

EL PRESIDENTE DE ENRESA, José Luis Navarro, el presidente de la Diputación provincial de Córdoba, Antonio Ruiz y la alcaldesa de Fuente Obejuna, Silvia Mellado, firmaron el pasado 28 de julio un convenio de colaboración para la realización de obras en la travesía de Fuente Obejuna, consistentes en la mejora del actual trazado y en la construcción de una variante. El objetivo de estas obras de mejora es incrementar el nivel de seguridad vial en el transporte de los residuos radiactivos de muy baja, baja y media actividad que se trasladan al Centro de Almacenamiento de El Cabril.

En la primera, que cuenta con un presupuesto de 2.121.651 euros, se ensancharán las curvas y la calzada en los tramos de la vía donde esto sea posible, se construirán una glorieta y un carril bici – en el acceso a la nueva avenida Sembradores de Esperanza – y se dotará de acerado. El montante de la segunda asciende a 2.803.524 euros y supondrá la construcción de la nueva variante, que unirá el cruce de las aldeas de Cañada del Gamo y Argallón, con la primera curva de la antigua N-432.

Estas actuaciones verán la luz gracias a la firma de

un convenio tripartito con un marco temporal de cuatro años, en el que se recoge que la financiación íntegra correrá a cargo de Enresa. La diputación de Córdoba se encargará de la redacción del proyecto técnico de las actuaciones, la dirección, la tramitación del expediente



Acto de la firma del acuerdo en la Casa Cardona, en Fuente Obejuna

de contratación y la obtención de las autorizaciones administrativas necesarias para la ejecución de las obras, y el Ayuntamiento de Fuente Obejuna pondrá a disposición los terrenos necesarios, conservará y explotará la nueva vía.

Rubricaron el acuerdo el presidente de Enresa, José Luis Navarro, su homólogo de Diputación, Antonio Ruiz y la alcaldesa de Fuente Obejuna, Silvia Mellado en

un acto celebrado en el palacete modernista de Fuente Obejuna, en el que José Luis Navarro definió a Enresa como “ejemplo internacional, donde se trabaja para hacer compatibles tres principios, el de la seguridad, el respeto y cuidado al medioambiente, así como la responsabilidad social corporativa que, como empresa, tenemos para el entorno donde desarrollamos nuestra actividad”.

Por su parte, Antonio Ruiz manifestó que “en estos tiempos en los que luchamos contra la pérdida de población en el entorno rural, las vías de comunicación son absolutamente esenciales para conseguir afianzar y fijar la población en todos y cada uno de los municipios”.

Y la alcaldesa de Fuente Obejuna, Silvia Mellado, definió el proyecto como “estratégico para la localidad, destinado a mejorar la seguridad de la población y dotar al municipio de nuevos recursos para combatir el paro y la despoblación”, y agradeció “la buena disposición que, desde el primer momento, ha mantenido Enresa, sensibilizándose y atendiendo la necesidad planteada por este ayuntamiento. ■

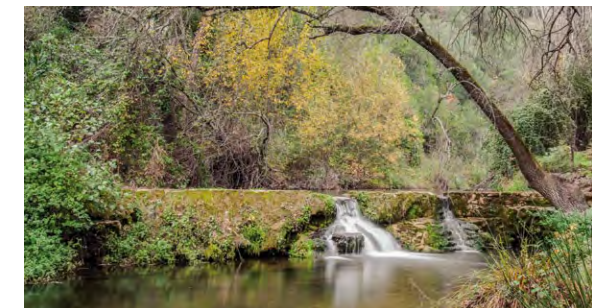
‘Los Molinos del Ciudadaja’, una oportunidad de turismo para Las Navas de la Concepción

RECUPERAR EL PASADO y la historia de nuestros pueblos, puede suponer una oportunidad de turismo y desarrollo. Es el caso de la restauración por el Ayuntamiento de Las Navas de la Concepción de “Los Molinos del Ciudadaja”, cinco molinos y un martinete, repartidos por la Rivera del Ciudadaja en pleno Parque Natural Sierra Norte de Sevilla. Estos molinos, tuvieron en su día una gran importancia para la economía y sustento de la población, ya que servían para moler el grano

recolectado, transformándolo en harina y después en el pan de cada día para los naveros; pero también fueron utilizados para producir energía eléctrica, como fragua y hasta para fabricar uno de los componentes de la pólvora a partir de carbón de zarza. Hasta 2017, estos molinos se encontraban en ruinas y en el más absoluto olvido, pero ahora se están restaurando gracias a esta iniciativa municipal, apoyada por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), mediante el Plan de Empleo

Estable, además de la participación de la Diputación de Sevilla y la Junta de Andalucía. De momento, se ha actuado sobre algunos de ellos y la intención del ayuntamiento es recuperar todos en la medida de lo posible. ■

Paraje de la Rivera del Ciudadaja



La fuerza del voluntariado de la AECC en la lucha contra el cáncer en Azuaga

LA MARCHA Solidaria contra el Cáncer es una de las actividades de mayor repercusión entre las que organiza la Junta Local de la Asociación Española contra el Cáncer (AECC) de Azuaga. Anualmente, esta actividad lúdico-deportiva, que se programa junto con el Patronato Municipal de Deportes congrega a miles de personas por las calles de la localidad, corriendo, trotando o caminando, con un único objetivo: la lucha contra el cáncer. Este año, debido a la situación provocada por el Covid, su séptima edición tuvo que realizarse de manera virtual, a pesar de lo cual la directiva local de la AECC destacó la gran concienciación y la magnífica colaboración y generosidad de la población, de empresarios y de las instituciones de Azuaga y de los pueblos de la Campiña Sur de Extremadura, Sierra Norte de Sevilla y Guadalupe de Córdoba.

La Junta de la Asociación Española contra el Cáncer (AECC) de Azuaga se creó en 2013,

debido a la iniciativa de un grupo de voluntarias que tenían la inquietud de ayudar a los enfermos de cáncer, y a sus familiares, de la localidad y de su entorno. En sus inicios contaron con la ayuda del ayuntamiento azuaguense que les cedió un local en el que montar su sede y atender a los pacientes oncológicos. Al tiempo, consiguieron cumplir uno de sus primeros objetivos, incorporar la asistencia de una psicooncóloga, un elemento de ayuda fundamental para los enfermos. Siete años

después, esta junta presidida por Marta Sánchez, cedió el relevo el pasado mes de septiembre, a un nuevo equipo que, bajo la presidencia de Rosa Miranda, seguirá trabajando con denuedo por este colectivo de enfermos. ■

Salida de la Marcha Solidaria contra el Cáncer en 2009. / FOTO AECC



HORNACHUELOS

Hornachuelos se convierte en faro turístico de la provincia de Córdoba

HORNACHUELOS ESTÁ SITUADO en un enclave que ofrece excelentes oportunidades y enormes ventajas competitivas a la hora de generar un potente atractivo turístico. Su principal y más potente activo es el Parque Natural Sierra de Hornachuelos, 60.000 hectáreas de naturaleza en estado puro que ofrece enormes extensiones de sierra virgen y bosque mediterráneo, se ha convertido en un motor de desarrollo para la localidad. Y de muchos de estos proyectos, Enresa forma parte a través de sus proyectos de cofinanciación.

Mas de una decena de proyectos forman el Plan de Activación Turística del municipio

PLAN DE ACTIVACIÓN TURÍSTICA. Y es que el Plan de Activación Turística que ha puesto en marcha el Ayuntamiento, con más de una docena de proyectos, han convertido la

localidad en un faro neurálgico del turismo interior de la provincia y uno de los más importantes de Andalucía.

Proyectos como la zona de autocaravanas, el parque periurbano de invierno, la primera casa-museo tras la puesta en valor de la Antigua Posada de Arrieros, la musealización de calles que hacen que perderse por su entramado sea un cuento, la creación de un parque arqueológico que muestran piezas de mucho interés, y por supuesto sus senderos.

Uno de los proyectos estrella para el municipio, ha sido la apertura de “Río Secreto”, uno de los más completos complejos Multiaventura de España, que cuenta, entre otras muchas cosas, con la tirolina más larga de Andalucía.

EL NUEVO ALBERGUE. Entre los últimos proyectos en ver la luz está un albergue que cuenta con capacidad para 157 personas ubicadas en módulos de 6 y 8 personas, además

de aparcamientos, zonas verdes, piscina y salones y salas de usos múltiples.

El plan de activación turística del actual equipo de gobierno está generando una mayor demanda de alojamiento en Hornachuelos que se ve reforzado por el albergue.

MÁS PROYECTOS TURÍSTICOS. Pero no todo queda aquí, se está trabajando de lleno en nuevos proyectos turísticos, como la puesta en marcha del centro de interpretación del río Bembézar, la adquisición de un barco solar que navegará río arriba, adentrándose en la sierra proporcionando una experiencia sobrecogedora; o la construcción de un restaurante a pie de embalse.

Estos proyectos se sumarán al mas que asentado turismo cinegético en el municipio y al incipiente turismo astronómico, que encuentra en Hornachuelos una de las mejores reservas Starlight.

No podemos olvidar en nuestro recorrido, la gastronomía local y sus reconocidos productos endógenos como la carne de monte, la naranja o la miel que hacen las delicias del paladar más exigente.



Exteriores del nuevo albergue turístico de Hornachuelos.

Sin lugar a dudas, en Hornachuelos se ha creado un paraíso turístico, para disfrutar de múltiples actividades en un mismo lugar

ALANÍS

Más de 400 km para disfrutar de la naturaleza pedaleando Centro BTT ‘Geo Rutas Villa de Alanís’

DESDE 2017 el municipio de Alanís cuenta con el único Centro BTT, espacio abierto en el que practicar todo tipo de actividades que tienen que ver con la bicicleta de montaña, de la provincia de Sevilla y uno de los tres que existen en Andalucía (Alanís en Sevilla, Nevada en Granada y Alcornocales en Los Barrios, Cádiz). Esta iniciativa del Ayuntamiento de Alanís surgió con el objetivo de ofrecer un atractivo turístico que aunara naturaleza,

deporte y turismo rural. El proyecto contó con la financiación del Servicio Público de Empleo Estatal, la Diputación de Sevilla y el Ayuntamiento de Alanís, dentro del programa de Fomento

Mas de 400 km de pistas para todas las edades lo convierten en un núcleo de turismo familiar

de Empleo Agrario, siendo la inversión total, 160.667 €.

Una de las características de este centro, es la cantidad de kilómetros que el ciclista profesional o el cicloturista pueden recorrer sumando las diez rutas que lo componen; un total de 440 kilómetros de pistas, senderos, trialeras y single track en pleno parque natural, combinando paisajes de bosque, dehesa y olivares, todo perfectamente señalizado. Aunque la mayor parte del recorrido está dentro del término municipal de Alanís, también comparte algunos tramos con pueblos vecinos, tanto de Andalucía



como de Extremadura. La denominación de “Geo Rutas Villa de Alanís”, hace refe-

rencia a la incorporación del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla a la Red de Geo-

Las rutas disponen de áreas de descanso. / FOTO MONTERO

parques Europeos avalados por la Unesco.

Este circuito para hacer deporte con bicicleta de montaña, que fue presentado en 2018 en la Feria Internacional del Turismo (FITUR), necesitó dos años de trabajo para ponerlo en marcha y siempre bajo la premisa del cuidado y la conservación del entorno.

Además del espectacular paisaje que ofrece el recorrido, el centro dispone de diferentes servicios para los usuarios. Más información en btt.alanis.es

PEÑARROYA-PUEBLONUEVO

El Ayuntamiento de Peñarroya-Pueblonuevo presenta 46 proyectos al convenio de Transición Justa

El Ayuntamiento de Peñarroya-Pueblonuevo ha presentado cuarenta y seis propuestas a los Convenios de Transición Justa (CTJ), consensuadas por todos los grupos políticos de la corporación, con el objetivo de reactivar

la economía de la zona. Para el alcalde peñarriblense, José Ignacio Expósito, estos convenios suponen una oportunidad para atraer inversiones y la posibilidad de generar riqueza y empleo en el municipio.

PARA ESTA LOCALIDAD, son de especial interés la construcción de un macromatadero, así como un centro de transportes de mercancías y logístico.

En el apartado de infraestructuras, las demandas coinciden con prácticamente todos los municipios que conforman la mancomunidad Valle del Guadiato. Se solicita el aumento de la potencia eléctrica, garantizar

la implantación completa de la fibra óptica y la conversión de la N-431 en la autovía A-81, pero además, el

Estos convenios de Transición Justa suponen una oportunidad para la zona y para el municipio

municipio guadiateño suma la construcción de un vivero de empresas en el polígono industrial El Antolín,

la de un centro tecnológico promotor de iniciativas empresariales, la del polígono industrial Vega Currillo, la remodelación de la línea férrea Córdoba-Almorchón y la disposición del gas natural en Peñarroya-Pueblonuevo.

TURISMO. Entre las propuestas en materia de turismo están la recuperación de terrenos en Cerco Industrial, la fundación del Centro Histórico de la Minería o la ampliación de la vía verde La Maquinilla, entre otros.

Además, el Ayuntamiento solicita la participación en la ecotasa y la modificación del área de influencia de El Cabril establecida por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, así como la mejora de infraestructuras de agua potable.

José Ignacio Expósito en su despacho de la alcaldía.



Entrevista a la alcaldesa de Hornachuelos, María del Pilar Hinojosa

“Nuestra idea es afianzar y crear proyectos de desarrollo económico que se complementen entre ellos”

Hornachuelos está en uno de sus mejores momentos de desarrollo a todos los niveles, pero principalmente turístico. Sin embargo, como el resto del país ha visto ralentizados algunos de sus proyectos. Ralentizados, que no paralizados, porque si algo caracteriza a este ayuntamiento y su equipo de gobierno es la proactividad y a malos tiempos buenas ideas y mayor trabajo y ese es quizás el éxito de una localidad que nunca para, que se reinventa y que es capaz de

encontrar oportunidades en la adversidades. Es cierto que cuentan con una gran baza, la gente tiene “ganas de Hornachuelos” y han sido uno de los primeros municipios en recuperarse tras la primera oleada a nivel turístico y uno de los primeros en responder a su tejido empresarial en el que creen, por el que apuestan y en el que basan gran parte del desarrollo del futuro.

Texto: Teresa Palacio

PREGUNTA: ¿Cómo han afrontado desde la alcaldía la situación causada por la pandemia del COVID-19?

RESPUESTA: Al principio, como al resto de España, no pensábamos la envergadura que iba a tener la pandemia. De un día para otro tuvimos que tomar decisiones en el Ayuntamiento adelantándonos incluso al estado de alarma.

En la primera oleada la pandemia pasó de puntilla aunque con una muerte como consecuencia. Ahora, en esta segunda es verdad que estamos conteniendo un poco mejor que el resto de la comarca y de la provincia el virus, pero nos está azotando como a todos.

P: ¿Cuáles fueron las principales medidas adoptadas y cómo respondió la población?

R: La primera de todas las medidas, antes del cierre de las instalaciones municipales, y dos semanas antes de que se decretara el estado de alarma, fue cerrar visitas a la residencia y paralizar los talleres de mayores. Al principio, al no haber directrices claras, nos tuvimos que convertir en capitanes de un barco sirviéndonos de medidas que veíamos que hacían otros municipios o instituciones. Nosotros de manera controlada fuimos adoptando todas aquellas medidas destinadas a prevenir contagios en el municipio algo que a la larga ha dado resultado.

También pedimos colaboración a todas las autoridades con muy buena respuesta y nos han ayudado a tareas como las fumigaciones, porque llegó un momento que pedíamos ayuda desde primera hora de la mañana.

Una de nuestras premisas fue la cautela, antes cuando apenas se podían hacer unas cuantas actividades y a medida que se fue permitiendo más libertad al ciudadano. La cautela también imperó en cuanto al turismo. Sabemos que el turismo es nuestro principal recurso pero queríamos hacerlo bien que fuera saludable. Por eso nos reunimos con los propietarios de las casas rurales, de los hostales, con los bares, para revisar el protocolo de sanidad y aprender entre todos a hacerlo bien. Vamos a traer gente pero de una determinada forma y en esto necesitamos que colaboremos todos.

La respuesta de los vecinos fue buena. Todos entendieron el mensaje, hasta los visitantes.

Ahora en esta segunda oleada, hemos intensificado todas las medidas, es verdad que hemos aprendido pero también hemos dado pasos difíciles e importantes. Hemos destinado esfuerzos en acciones como el servicio de ayuda al vecino, que es personal que exclusivamente se dedica a velar porque los ciudadanos cumplan las normas dando las explicaciones pertinentes.

P: ¿Cuál es su opinión sobre iniciativas como la del pintor José de la Torre?

R: La verdad es que todos tenemos algo que aportar en situaciones como la que vivimos. Para mí fue muy loable y así se lo trasladamos, y nuestra mejor forma de agradecerse fue hacerlo público. La idea es conservar todas las pinturas que podamos como recuerdo del ejemplo de que todo el mundo desde su ámbito puede aportar.

En una pandemia no sólo había que luchar contra los efectos del coronavirus también la carga individual, la moral de la ciudadanía era muy importante. En estos momentos de gestión de los miedos esas pinturas supusieron un gesto de solidaridad entre vecinos, de agradecimiento. Fue un “ahí estamos, unos vecinos con otros”.

No obstante, en Hornachuelos nos sentimos orgullosos de nuestros artistas y queremos que puedan ser profetas en su tierra, por esos siempre contamos con ellos e intentamos darles el hueco que merece.

Fuimos adoptando todas aquellas medidas destinadas a prevenir contagios, algo que a la larga ha dado resultado



P: ¿Cuáles son los principales objetivos del Ayuntamiento para esta legislatura?

R: Uno de nuestros objetivos principales para esta legislatura es afianzar los proyectos que hemos hecho. No podemos lanzarlos y dejarlos huérfanos, sino que hay que ayudarlos a que lleguen a donde nosotros queremos. Es el caso del parque multiaventura, el albergue, el barco... También vamos a apostar por crear una lavandería y un catering. Nosotros queríamos demostrar al pueblo que llega un momento en el que el ayuntamiento tiene que saber si ha saturado una línea y tiene que ir por otro camino empresarial. Nuestra idea es afianzar y crear proyectos que se completen entre ellos. Estamos creando un nuevo Hornachuelos en el que vivir y desarrollarse como persona y profesionalmente.

P: ¿Cuáles son las principales actividades económicas que se desarrollan y se buscan desarrollar en el municipio?

R: Nos gustaría vivir en un amplio porcentaje del Turismo y poco a poco hemos aumentado nuestro potencial en este campo, gracias a los proyectos emprendidos desde el ayuntamiento pero también gracias a las iniciativas individuales que se han ido sumando. La idea es llegar a un punto en el que los vecinos crean tanto en estos proyectos hasta el punto de que ellos mismo creen sus propios proyectos paralelos.

También tenemos un sector de la población que vive de la miel, un sector en el que también se están dando pasitos como por ejemplo con el envasado.

Como comenté anteriormente, también tenemos previsto poner en marcha un servicio de lavandería y catering, servicios que servirán para el turismo y también para los vecinos.

Otro de los proyectos por los que hemos apostado fue por la Residencia de mayores, que no sólo se ha abierto sino que se ha ampliado en 14 plazas más y se han

creado unas subvenciones para los usuarios. Esto ha supuesto también muchos puestos de trabajo.

Todo esto suma. Todas las actividades, empezando por la propia limpieza del municipio suman. Mejora la imagen del municipio. En este sentido también se ha apostado por recuperar patrimonio y por restaurar el casco antiguo del pueblo, proyectos que a veces tienen una doble vertiente como es el caso del mirador que puede parecer sólo Turístico pero que en realidad ha venido a solucionar un problema de salubridad.

P: ¿Cómo es el futuro que se dibuja para el pueblo?

R: Durante los últimos años hemos apostado también por la conciliación con mayores y pequeños. Hemos tratado de orientar a nuestros jóvenes creando jornadas formativas de diferentes temáticas para que vean que hay otra forma de gestionar el ayuntamiento y conozcan de dónde vienen los ingresos y en qué se invierten. Así, con su forma de transmitir las cosas, también se cambia la mentalidad de un pueblo y también se construye un pueblo.

Un ejemplo de esto es el caso de Enresa. Hemos llevado a los jóvenes, en estas jornadas formativas a que conozcan El Cabril y a que sean conscientes de los ingresos que generan y los proyectos que han sido posibles gracias a ellos. Cada uno tiene que saber dónde estamos.

P: En relación a El Cabril, ya son más de 30 años funcionando en Hornachuelos ¿qué repercusión tiene en el municipio?

R: No sé por qué pero la gente no es consciente de la rentabilidad de El Cabril más allá de los que van a trabajar allí directamente. La gente sabe que El Cabril existe, pero muchos no saben exactamente lo que es.

Nosotros no hemos ocultado nunca de dónde vienen los ingresos, y por qué hemos podido hacer el parque, el albergue o por qué hemos podido cambiar muchas cosas en estos últimos cuatro años.

Si tenemos una instalación como El Cabril vamos a trabajar de forma conjunta. Nadie pone en duda la gestión que se está haciendo en El Cabril, lo que sí nos gustaría es que Enresa tuviera más presencia, aunque la ha tenido, y mucha. Se ha aportado mucho dinero, pero no todo el mundo lo ha visualizado.

Agradezco enormemente que los proyectos de cofinanciación en la actualidad tengan la condición de generar desarrollo económico, eso es muy importante y me encantaría que hubiera sido desde hace veinte años.

Creo que entramos en unos tiempos en los que tenemos que encontrar Ayuntamiento y Enresa la forma de desarrollar proyectos conjuntos y transmitir a la ciudadanía la realidad del centro de almacenamiento.

P: En ese apoyo y en esa visualización se contextualiza esta revista, *Sierra Albarrana*, que vuelve a convertirse en un importante referente informativo en el entorno...

R: Veo muy positiva la vuelta de la revista, pero tenemos que encontrar la manera de que la gente la tome como canal de comunicación. Hay que encontrar la forma de llegar a la gente, que la gente sepa de la actividad de Enresa y que la propia empresa sea la portavoz de su realidad.

Desde el Ayuntamiento también hemos hecho una fuerte apuesta por la comunicación, desde diferentes formas, página web, redes sociales, bando móvil (una aplicación de mensajería para hacer llegar noticias...), el cara a cara, o megafonía porque creemos que es fundamental que la gente está bien informada. ■

“Creo que entramos en unos tiempos en los que tenemos que encontrar Ayuntamiento y Enresa la forma de desarrollar proyectos conjuntos y transmitir a la ciudadanía la realidad del centro de almacenamiento.”

Evolución y cocina

Hoy por hoy está al día el tema de la evolución y no falta cadena de tv o publicación de cierto nivel que no la trate casi a diario. Especialmente ahora que se están dando grandes pasos en paleontología, no a través de fósiles sino con nuevas herramientas, el avance de las técnicas y, especialmente los estudios genéticos (estaba

pensando en los populares dinosaurios) que van sacando a la superficie nexos y filiaciones impensables apenas unos años atrás cuando era la anatomía comparativa quien señoreaba los caminos de esta ciencia.

Texto: Francisco J. Aute

EVOLUCIÓN. La evolución, es decir, el proceso de transformación de las especies a través de cambios producidos

Migas, un plato de orígenes pastoriles que, posiblemente, se remite a épocas romanas. / ARCHIVO AUTE

en sucesivas generaciones (DRAE) presenta dos tendencias: la evolución divergente en que las nuevas generacio-

nes se van separando entre sí cada vez más hasta llegar a producir nuevas especies y grupos. Por ejemplo el oso



panda no tiene nada que ver con el oso gris de nuestras tierras pero está en discusión si pertenece a los úrsidos o en cambio es un pariente próximo de los malhumorados y agresivos mapaches, habiendo tenido ambos un antepasado común. Esto sería un ejemplo de evolución divergente. La evolución convergente, por abreviar, es la que se da en algunas especies o grupos de seres vivos. Podríamos dar muchos ejemplos, también de la evolución paralela, pero para entenderla sin dudas en España tenemos el caso de la liebre y el conejo: viéndolos huir como cohetes en el campo si la vista está bien y no se es cavernícola urbanita distinguiremos sin dificultad quien corre monte arriba: la forma del espinazo, la longitud y enroscamiento de las orejas hacen casi iguales a las liebres con los conejos. Pero si podemos compararlos en cautividad apreciamos rápidamente que son animales con un gran parecido físico, pero que tienen multitud de detalles que los diferencian.

La evolución se extiende a casi cada ser vivo o actividad. Ahora está de moda la cocina y todas las cadenas de televisión tienen diariamente a un cocinero sabio que nos abrumba con trabajosos platos, que ellos siempre dicen de su abuela, pero con los que hay que trabajar, medir, pesar, rallar, electrocutar, escalfar, etc. Esta divagación venía a cuento de las evoluciones que

nos rodean, de la que nosotros mismo somos fruto. La biología podría habernos extinguido y todo iría mejor para todos. Bueno, la evolución de nuestras culturas se da en

La invención de la cerámica trajo las sopas, los hervidos, los estofados, los purés, las sémolas y gachas

casi todo, pero en lo que más se ha espoleado ha sido en la cocina. Hace entre 10.000 y 14.000 años, dicen, andábamos colgados de las ramas de los bosques cuando nos dio la



El perol en el campo forma parte del acervo cultural de nuestras tierras. / ARCHIVO AUTE

manía de sembrar vegetales y pastorear ganado a base de comerles el coco a los bichos.

COCINA ANCESTRAL. Durante la larguísima edad precerámica todos los homínidos del grupo sapiens que llegamos a coexistir: neandertales, denisovanos y nosotros mismos, los humanos ‘modernos’, durante muchos miles de años todos llevábamos más o menos la misma dieta: frutas, cereales silvestres y sobre todo la carne con igual manera de preparación: a la parrilla o la brasa o bien horneada en hue-

cos en el suelo (imu), que no es lo mismo brasear una costilla de brontosaurio que chuparse los dedos al vaciar el imu donde se han cocido en su propio jugo las carnes de un diplodocus embutidas en sus tripas. Eso era lo que había porque la televisión aún no pasaba programas de cocina, por lo que la invención de la cerámica trajo las sopas, los hervidos, los estofados, los purés, las sémolas y gachas. Junto con la ganadería y la agricultura, sin duda la cerámica fue el mayor punto de inflexión gastronómica de aquellos antepasados sapiens que consiguieron sobrevivir a denisovanos, florensis, neandertalensis y otros. Y así, recogiendo unos garbanzos salvajes, por fin se podía hacer un contundente cocido.

Toda esta larga parrafada viene acerca de cómo la inteligencia humana ha diversificado tanto la comida que ya cada pueblo, cada comarca y cada asentamiento tiene su propia dieta y sus maneras propias de elaborarlas. Nada más lejos de, por ejemplo, la cocina mexicana cuya agricultura era limitada y no tenían ganado, viviendo principalmente de la caza que era abundante, aunque no por eso despreciaban desayunarse a algún prisionero o a un vecino cebón. En cambio si te daban un asado de búfalo es que estabas ya en América del Norte donde los pieles rojas, aun siendo también cazadores y recolectores, eran también caníbales. ¿Y si aterrizas por China? Allí se comen cualquier cosa que

La cocina “trasconejada”

Tanto que hemos hablado antes de la evolución se nos ha pasado hablar de la ‘cocina trasconejada’. Pues bien hay alimentos que perduran por milenios, por ejemplo los antes citados mesopotámicos felices eran maestros de la panificación, y aunque predominaban todo tipo de panes ácimos que se cocían pegándolos a las paredes del horno, también tenían panes leudados con distintos tipos de levadura y sal a los que se les había dado un amasado específico a lo que se esperaba de él. Sabemos también que, salvo el pimentón que es americano, disponían de todo lo necesario para hacer el equivalente a unas buenas migas. Migas de hace cuatro mil años, claro.

Por las mismas razones creemos que los ‘caldos fríos’ que encuentran a lo largo de estas tablillas cuneiformes eran antepasados de los necesarios gazpachos patrios que ahora disfrutamos. Si consultamos antiguos libros de cocina, como los de la Pardo-Bazán o el ‘Practicón’ de Ángel Muro, veremos que se puede hacer un gazpacho de casi cualquier cosa, incluso sin necesidad de añadirle el mexicano tomate.

Según la Real Academia, trasconejarse es, en la caza, el quedarse la víctima rezagada detrás de los perros que la persiguen situación en que es fácil que pierdan el rastro y la pieza. Ante tanta variedad y refinamientos y cambios en las cocinas el gazpacho y las migas, siendo tan milenarios, han dejado pasar a los perros de la evolución y se han quedado trasconejadas para nuestro placer. ■

se mueva o que ya esté medio podrida, excrementos, animales vivos, etc. En cambio los pobres inuit polares sólo podían comer carne de foca o de león marino apenas asadas en una lámpara de sebo.

Pese a la diversificación y divergencias de la cocina, a lo largo del mundo encontramos con sorpresa que no existen recetarios de cocina hasta que el glotón romano Apicio, en el siglo primero, redactó el suyo. Civilizaciones tan antiguas y ricas como la egipcia no nos han dejado ni una sola receta con la que experimentar. La Biblia, con lo gorda que es, tampoco nos ha dejado nada reseñable en cocina pues en ella sólo se encuentran referencias sueltas a ingredientes.

CALDOS DE OTROS TIEMPOS. Decíamos que no nos ha llegado ningún recetario, pero hace pocos años en los almacenes de la universidad de

Yale ‘aparecieron’ tres tablillas cuneiformes que contenían cuarenta recetas de cocina de alrededor del 1700 a.C. O sea casi cuatro mil años atrás. En alguna el paso de los años habían deteriorado el escrito, pero se conservan veinticinco

Civilizaciones antiguas y ricas, como la egipcia, no nos han dejado ni una receta

en buen estado aptas para una traducción provechosa. Pongamos dos ejemplos:

– Caldo de carne. Hace falta carne. Echamos el agua; le añadimos la grasa []; puerro y ajo machacados así como [] fresco en proporción.

– Caldo de francolines. Hace falta pierna (?) fresca. Echamos el agua; le añadimos la grasa. Limpiamos los francolines, añadimos sal a ojo; torta desmigada, cebolla, samidu, puerro y ajo; leche (?). Una

vez troceados los francolines los sumerges en el caldo de la marmita, antes de que se cuezan en el caldero []. Después de lo cual los vuelves a poner en la marmita y listo para servir.

El ‘recetario’ casi que se limita a dar la lista de ingredientes y algún que otro consejo por lo que se supone que no es un auténtico recetario sino un recordatorio para algún pinche o cocinero de menos categoría. No menos curiosas son las descripciones de los banquetes con que frecuentemente el rey agasaja a varios miles de ciudadanos cada vez.

Quedan para otra ocasión los elogios de poetas y gente corriente a la cerveza, que en un territorio como Mesopotamia principalmente dedicado al cultivo de la cebada, corría a chorros y alegraba a todos. ■

Los poetas de Cántico cantan a su ciudad

Penetrar en el universo de los poetas implica una apertura de nuestra sensibilidad, una expansión del alma para que en ella se dilucide aquello que la materia no es capaz de interpretar. No es muy distinto cuando el poeta versa sobre la tierra que lo vio nacer. Su palabra trasluce todo el fulgor del sentimiento. Así evocamos a los poetas de *Cántico*, el grupo cordobés del pasado siglo XX que ha dejado una huella indeleble en la literatura contemporánea.

Texto: Manuel Gahete.

RICARDO MOLINA, fundador de *Cántico*, dedica a Córdoba algunos de sus poemas más intensos. En la “Elegía XVII” nos relata un día en la ciudad, todo enmarcado en el recuerdo de una nunca olvidada historia de amor:

*Amanece en las calles. Córdoba se despierta.
Ya es de día. Te amo.
Ya van camino del río los areneros
con sus palas, sus asnos. (...)
Oh tú que una mañana (...)
paseaste conmigo, de mi brazo, mirando
los rojos remolinos estrellarse en el puente
que custodia impasible un arcángel de mármol.
Todo era igual. Diríase que no ha cambiado nada.
En San Francisco tocan las campanas a misa.
La Posada del Potro ha abierto ya sus puertas
y hay en el suelo paja que cayó de los carros,
y labriegos, y mulos que beben en la fuente.
(...) Amanece y te amo. Aún es Córdoba bella...*

JUAN BERNIER, cofundador de *Cántico*, controvertido y sufriente, nos lega su exultante poema a Córdoba:

*Amarillo perfil de arquitectura
de cúpulas y torres coronado,
torso de duro mármol cincelado,
estatua de ciudad. Córdoba pura.
Abres al valle virginal figura
a la que el Betis besa enamorado
y en tu más alta torre reflejado
el oro de tu Arkángel te fulgura.
Arena y cal, olivo, serranía,
enhiesto pino, palmeral ardiente
ciñen tu delicada argentería.
Relicario de siglos donde Oriente
engarza en vesperal policromía
tu albo destello ¡oh perla de Occidente!*

No menos intenso es el que **MARIO LÓPEZ** dedica a la ciudad de Séneca, Góngora y el Duque de Rivas.

*Tu honda raíz de gravedad romana,
dórico aroma en mármol de ruinas
su alma trasciende en flor por las esquinas
de aire que te asiste musulmana.
Córdoba de la almena y la campana,
del silencio estancado en hornacinas,
paredes de cal muerta y gongorinas
torres a piedra y luna en filigrana.
Lirio al río por el alba labradora
y al pie del monte inexpressable anhelo
de ser nube ermitaña o ser pastora
o alamar para el traje azul del cielo
que tu Arcángel de luces gasta y dora
en la órbita andaluza de su vuelo.*



Algunos miembros de Cántico en la Nochevieja de 1956. De izquierda a derecha Ricardo Molina, Miguel del Moral, Pablo García Baena, José de Miguel y Juan Bernier. / GRUPO CÁNTICO

JULIO AUMENTE, divertido, atrevido, disparatado a veces, no oculta la pasión por Córdoba, ciudad de la belleza con mayúscula:

*Desde este mirador veo Córdoba: sus torres
y sus casas bañadas en el sol de la tarde,
con un silencio apenas roto por unos pájaros
o por llantos de niños en las casas cercanas.
A veces toda la ciudad vibra entera
y el aire es dulcemente rasgado
por la campana de un convento que toca a Vísperas.
Primero es el Císter, luego la Encarnación,
lejos se oyen apenas Santa Isabel y el Corpus.
(...) San Jerónimo cubre su perfil de naranjas.
Un rumor de caballos sube desde la calle.
Las campanas repiten su llamada insistente
y los pájaros huyen de las torres. El Ángelus
se extiende en toda Córdoba entre sol y silencio.*

Leyendo al poeta intuimos que el dolor supera a la alegría y la tristeza al amor, porque, incluso cuando se celebra la explosión del gozo, subsiste un acíbar extraño que colapsa la fertilidad de la belleza. **PABLO GARCÍA BAENA** nos recuerda así a Córdoba:

*¿A quién pediremos noticias de Córdoba?
Porque las piedras que amabas a la tarde han sido derribadas,
talados los cipreses
y su claustro de salmos silencioso (...)
No había más belleza en este mundo. (...)
Muro de la Misericordia, Alcázar Viejo,
Plaza de los Aguayos, Piedra Escrita,
Tesoro, Hoguera, Cidros, Mucho Trigo. (...)
Don Luis se alejó por la calleja,
el Duque miró al ángel dorado del ocaso, (...)
Oh, inmortal, eterna, augusta siempre,
oh flor pisoteada de España.*



100 años del cierre de La Jayona

La mina que perdió el hierro y se convirtió en monumento natural

Izquierda: La luz exterior filtrándose entre las viejas galerías y la abundante vegetación crean contrastes de singular belleza. Abajo: Antiguo alojamiento minero restaurado como centro de interpretación. / Fotos: P.S.

En pocos meses, en febrero de 2021, se van a cumplir 100 años desde que cerró la última mina de hierro de la provincia de Badajoz. La vieja mina se encuentra en la pequeña localidad de Fuente del Arco, en las estibaciones de Sierra Morena. Durante su explotación minera se extrajeron alrededor de 270.000 toneladas de hierro que alimentaron en gran parte las fundiciones de Peñarroya. Tras el declive y cierre de la mina llegó el olvido. Pero entre los kilómetros de galerías y túneles creció nueva vida, exuberante, variada y espectacular, que cada año acoge a miles de visitantes.

Texto: Pablo Sánchez

HAY MUCHAS HISTORIAS en la historia de la Jayona... Sin ir más lejos el nombre de la Jayona se debe a la presencia del legendario rey Jayón que habitó esas sierras antes de la Reconquista. Cuentan las leyendas que el viejo rey se quedó ciego y abatido por la pena de no contemplar su hermoso reino lloraba penas ante su hija. Un día la niña le propuso un remedio para recuperar la vista... Ah... pero esa es otra historia para contar en otra ocasión.

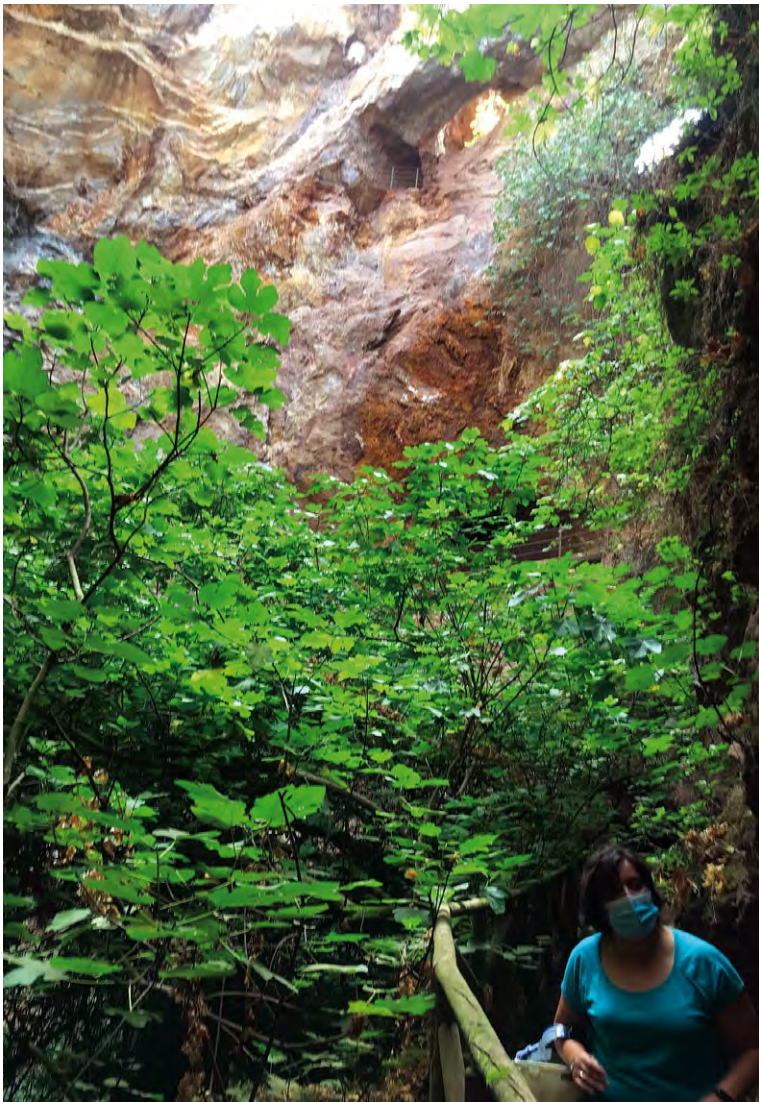
También podría recordarse la historia de hace 750 millones de años, cuando esas serranías





Vista de la mina La Jayona desde el exterior. / FOTO: DIRECCIÓN GENERAL MEDIO AMBIENTE - JUNTA DE EXTREMADURA.

Vegetación propia de clima atlántico... pero en las estibaciones de Sierra Morena. / FOTO: P. S.



eran lecho marino y entonces ¡catacrack! tembló la tierra y se produjo una enorme falla que ahora se puede ver en toda su intensidad. Pero también esa es otra historia.

Ahora es tiempo de hablar de la mina que en torno al año 1900 era propiedad de la marquesa Bogoraya, y por entonces comenzó su andadura en busca de hierro y plata, aunque siglos atrás los romanos ya habían intuido que ahí había metales variados.

Dicen que había mucho hierro en la sierra pero la mala planificación evitó la prosperidad del negocio. Por ello, la mina de la marquesa

pasó a manos de una sociedad española, luego se ocupó una empresa belga de la gestión, pero las enormes inversiones que se hicieron en una mina a cielo abierto no se amortizaron.

Pese a todo, la Jayona tuvo rachas de éxito y allá por el año 1910 casi medio millar de mineros se abrían paso hacia el interior de la tierra en busca del preciado hierro, mientras vagones de ferrocarril transportaban el material mediante un moderno cableado aéreo hasta la estación local de ferrocarril y de ahí partía el metal rumbo a la fundición de Peñarroya. La I Guerra Mundial supuso otro empujón para la

Hay accesibilidad plena en todos los niveles visitables de la mina. / FOTO: P. S.

producción minera, pero al acabar la contienda se acentuó el declive y llegó el cierre.

En abril de 1936 una sociedad sevillana logró permiso para reiniciar la explotación, pero llegó la Guerra Civil, paró la vida, sonaron las armas, y las tropas de Franco a su paso por Extremadura saquearon el cableado aéreo del ferrocarril y todo lo que creyeron útil para su causa.

Después, el silencio se hizo más íntimo, el olvido más lejano, los antiguos chozos donde dormían los mineros se fueron cayendo a pedazos. Pasaron años y décadas. Pero en el in-



A medio centenar de metros de profundidad se sitúa esta monumental cueva utilizada antiguamente como depósito de materiales. / FOTO DIRECCIÓN GENERAL DE MEDIO AMBIENTE



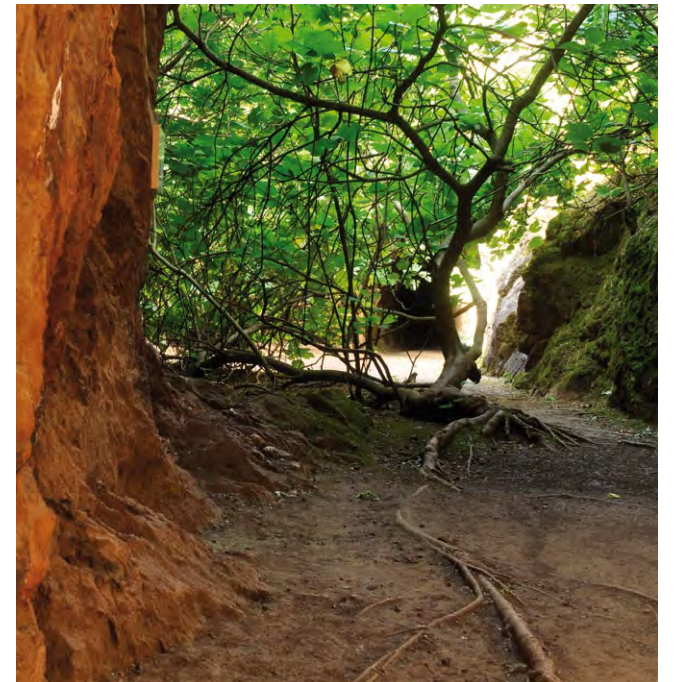
terior de esa tremenda herida comenzaba a brotar una nueva vida cargada de hermosura.

A través de las rocas porosas, muy despacito, el agua filtrada creó extrañas estalactitas que sorprenden al moderno visitante. Abundan por doquier bosquecillos de higueras buscando la luz que se cuela de planta en planta en cautivadoras tonalidades.

En los días más cálidos del verano, las temperaturas en el exterior de la mina superan fácilmente los 40 grados centígrados, pero medio centenar de metros más abajo crecen orquídeas en un microclima bien diferente, estabilizado en torno a los 30 grados. Helechos, musgos, zarzamoras y otras especies propias del clima atlántico también han encontrado cobijo.

Por el día, se pueden ver revoloteando grujillas, gorriones, golondrinas, vencejos o bandadas de bulliciosas palomas bravías. La noche es el imperio del búho real, murciélagos y otros moradores que se han adueñado de la vieja mina y se hacen acompañar por ranas, sapos, tritones y numerosas formas de vida que pueblan un espacio singular, casi mágico.

Monumento Natural desde 1997, la centenaria Jayona bien merece una visita, guiada y, a ser posible, un detenido paseo por su magnífico centro de interpretación que nos recuerda las historias de una mina, que también es una parte de nuestra propia historia y, por supuesto, de la historia del inolvidable Jayón. ■



Hasta 30 grados de diferencia se han llegado a registrar entre algunas estancias de la mina y la temperatura exterior. / FOTO: P. S.

Sorprendente variedad de fauna y flora en el interior. / FOTO: P. S.

Concertando una cita previa se puede realizar una magnífica visita guiada a la vieja mina.

MINA DE "LA JAYONA"

Telf.: 667 756 600

E-mail: ci.minajayona@juntaex.es

Abierta todo el año (lunes cierra por descanso).

HORARIO

Invierno: 10.00; 12.00

Verano: 10.00, 12.00

PRECIO: Entrada gratuita.



Carlos Miraz

El retorno de un clásico

Se había quedado un tanto oculta en el interior de *Estratos*, pero de alguna manera seguía manteniendo personalidad propia y su especial relación con Hornachuelos, el Valle del Guadiato y la Sierra Albarrana que le da nombre y que la vio nacer hace ya bastantes años. Así que volver a tener hoy esta revista entre las manos, recuperando su individualidad y el formato papel, no deja de ser una buena noticia, un lujo y tener un cierto matiz entrañable para todos los que hemos seguido, con cierta continuidad, su trayectoria a lo largo del tiempo. Supongo que también es así para muchos otros. Especialmente para su entorno. Y también para aquellos que gusten saber de la actualidad y problemática de la zona, sus singularidades y tradiciones, combinadas con la divulgación científica y el conocimiento de cuanto atañe a la actividad de una institución como Enresa, que siempre ha querido hacer de sus instalaciones de El Cabril una localidad más en el discurrir cotidiano, dificultades y aspiraciones de las comarcas que la rodean y, por extensión, de Córdoba en general.

Aunque Albarrana en su traducción árabe alude a algo silvestre y alejado, recogiendo el espíritu del paisaje que le

es propio y que, quizá por tal, guarda una belleza singular para quienes se aventuran a discurrir por sus caminos –en los que cabe hallar también la huella de una fauna y flora singular, amén de toda una historia de actividad minera– *Sierra Albarrana* ha sido siempre para los periodistas cordobeses una revista próxima y acogedora, compartiendo con ellos sus páginas en forma de noticias y colaboraciones. Un medio desde el que, como Enresa a través de los Seminarios Internacionales sobre Ciencia, Periodismo y Medio Ambiente, se ha propiciado potenciar tanto la especialización en periodismo ambiental como, más particularmente,

Sierra Albarrana ha sido siempre para los periodistas cordobeses una revista próxima y acogedora

la información en torno a la gestión y tecnología que rodea el tratamiento de los residuos radiactivos de baja y media actividad. Siempre buscando su propio espacio dentro de una política comunicativa empresarial que ha ido adaptándose a los nuevos tiempos y a las nuevas formas de llegar al gran público.

Quizá por mi doble condición de asturiano de nacimiento y cordobés de adop-



ción desde hace ya cerca de cincuenta años, la Sierra de Córdoba, su paisaje y su historia minera, tienen para mí un particular atractivo. La conozco bien no solo por mi actividad informativa, sino también por haber estado presente en prácticamente todas las ediciones de los seminarios Fons Mellaria y seguido durante décadas la actividad de la Escuela de Minas de Belmez –hoy Politécnica– con domicilio en la actual Avenida de la Universidad, que antaño llevó el nombre de Covadonga.

Soy de los que piensa que todo ese acontecer y ese paisaje encierran un importante patrimonio que poner en valor y una buena oportunidad para reconvertirse hacia un futuro en el que, estoy seguro, *Sierra Albarrana* nos va a propiciar muchos buenos momentos, reforzando en esta nueva etapa la riqueza de medios informativos existentes en nuestra provincia, tan necesarios y en los que tantos compañeros han acreditado y acreditan un tradicional buen hacer. Como quienes han hecho y siguen haciendo de esta revista un clásico del periodismo cordobés. *Ad multos annos.*

Carlos Miraz es Premio Córdoba de Periodismo



Si desea suscribirse gratuitamente a Sierra Abarrana envíenos un e-mail a registro@enresa.es con los siguientes datos: nombre y apellidos, calle, domicilio, población, código postal, provincia, país y correo electrónico. Le enviaremos la revista a la dirección aportada. También puede enviarnos el cupón adjunto por correo postal:

Enresa - C.A. El Cabril
Apartado de Correos nº 5
14740 Hornachuelos (Córdoba)

SIERRA
Albarrana



Apellidos _____ Nombre _____
Dirección _____ Código Postal _____
Localidad _____ Provincia _____
Teléfono _____ e-mail _____

De conformidad con la normativa vigente en materia de protección de datos personales, consiento que mis datos sean incorporados a un fichero que será tratado por la Empresa Nacional de Residuos Radiactivos, S.A., S.M.E. (Enresa), con CIF A78056124, con la finalidad de gestionar la suscripción a la publicación Sierra Albarrana. La base jurídica del tratamiento de los datos del interesado es el consentimiento prestado por Ud. al remitirnos sus datos en su solicitud de suscripción. Sus datos se conservarán mientras Ud. desee recibir nuestra publicación y no nos comunique lo contrario, y siempre durante los plazos de prescripción previstos para las medidas que resultasen de aplicación. Le informamos de la posibilidad de ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación y oposición mediante solicitud dirigida a Enresa acompañada de copia de documento oficial que le identifique, bien por escrito en el domicilio calle Emilio Vargas, nº 7, 28043 Madrid, o bien mediante mensaje a la dirección de correo electrónico registro@enresa.es. Le informamos igualmente que en cualquier momento Ud. podrá retirar el consentimiento prestado por medio del procedimiento anteriormente especificado, así como ejercer su derecho a presentar una reclamación ante la Autoridad de Control, Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es).

