

RUTA DE LA RIBERA

4. VALDECASTRILLO 2

En esta parada de la ruta del río Bornova nos encontramos en las cercanías del núcleo urbano de La Toba, por lo que los usos agrarios y ganaderos son de gran importancia, tanto para la economía local como para caracterizar sus ecosistemas.

Desde este lugar podemos contemplar cultivos de secano intercalados con baldíos y zonas de matorral, así como especies de fauna asociados a ambientes agrarios. Además, muchas de las plantas que aparecen en las cercanías de esta parada tienen usos gastronómicos, por lo que más adelante se proponen varias recetas para su aprovechamiento.

PAISAJE Y VEGETACIÓN

El paisaje que nos rodea es un mosaico de cultivos y baldíos. Los cultivos más frecuentes son los de cereales, distribuyéndose cada uno de ellos según la calidad del suelo. Mientras que la **cebada** aparece en los de mayor valor agronómico, el trigo lo hace en los de calidad media y el centeno es reservado para ocupar aquellas parcelas de suelos más pobres.

Otro de los cultivos de secano que podemos observar es el de **girasol**. Esta especie es particularmente útil para sembrar en aquellas fincas con suelos "cansados" es decir, dónde se ha cultivado varias veces seguidas. Esto se explica por la ventaja que tienen las raíces profundas del girasol al aprovechar los restos de fertilizantes que quedan en el suelo, a niveles que no pueden ser alcanzables por las raíces de otras especies.

Podemos observar también que algunas de las parcelas no están cultivadas, es decir, se encuentran en "barbecho". Ésta es una práctica destinada a "dejar descansar" los suelos tras la cosecha. Así, los procesos biogeoquímicos del suelo reponen parte de la fertilidad perdida durante el otoño, el invierno y parte de la primavera, cuando se labran después de las lluvias para fomentar la aireación con humedad. Con ello se facilita la actividad de los microorganismos del suelo que prepararán el mismo hasta la siembra del cereal que tendrá lugar en otoño.





Esta alternancia entre cultivos diferentes, barbechos y vegetación natural se conoce en ecología del paisaje como “mosaico adaptativo”, ya que la distribución de diferentes usos del territorio permite que éste albergue mayor biodiversidad y una mayor estabilidad a la hora de hacer frente a posibles plagas. Esta cualidad se debe a que en las cercanas parcelas de vegetación natural o barbechadas habitan depredadores de plagas.



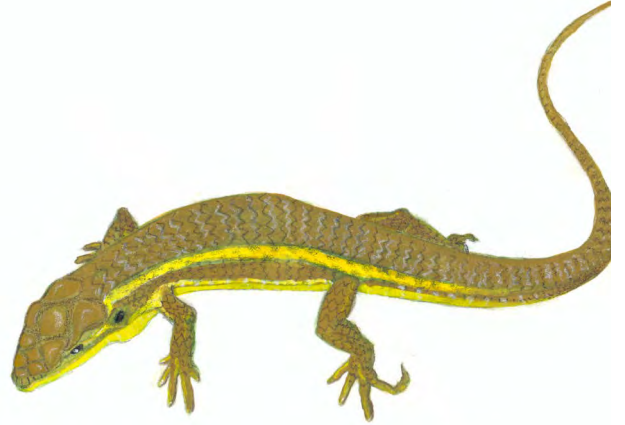
FAUNA

Debido al carácter mayoritariamente agrario de esta área las aves que aparecen en las cercanías de esta parada son propias de medios abiertos y están adaptadas a los ciclos de las cosechas.

Una de las más habituales, que puede ser encontrada incluso en el mismo camino, es la **cogujada común**, una especie de la familia de las alondras propia de ambientes humanizados.

En las zonas de aulagar podemos distinguir dos especies de **collalbas**, ambas aves emblemáticas de los espacios abiertos de la península ibérica. En La Toba aparece la **collalba gris** y la **collalba rubia**. Ambas son especies migradoras y solo pueden observarse desde principios de primavera hasta el comienzo del otoño.

Los reptiles más fácilmente observables en esta parada son la **lagartija colilarga** y el **lagarto ocelado**. Ambas especies habitan en zonas de matorral y pasan algunas horas al sol termorregulando para poder emprender su actividad.



Lagartija colilarga

PROPUESTAS DE RECOLECCIÓN Y APROVECHAMIENTO

En las zonas de matorrales y baldíos encontramos numerosas plantas que se emplean para la elaboración casera de licores. Para preparar un licor de hierbas, o herbero, pueden usarse cuantas hierbas se desee, combinándolas al gusto o añadiendo todas las que se citan a continuación.

Como base alcohólica existen tres posibilidades:

Emplear un anisado comercial específico para hacer licores de guindas o pacharán.

Mezclar al 50% anís seco y anís dulce.

Realizar una base casera de licor (mezclando un litro de orujo blanco con medio kilo de azúcar y un cuarto de litro de agua mezclados en almíbar).

Preparación: recolectar ajedrea, tomillo, hinojo, mejorana, menta silvestre, unos granos de enebro y unas cabezuelas de abrótnano hembra. Poner en una frasca hasta que ésta se llene de hierbas sin oprimir demasiado. Si se quiere se puede añadir algo de canela, vainilla en rama o albahaca. Rellenar con el orujo con almíbar, dejar reposar un año y filtrar.



ETNOGRAFÍA

Los usos del suelo mayoritarios que se pueden observar desde esta parada son los agrícolas.

Durante generaciones, estas tierras han sido el soporte básico de la economía del municipio, por lo que su manejo a lo largo del año agrícola se ha realizado con una atención transmitida de padres a hijos.

Las primeras labores se realizaban en septiembre, cuando se empezaba a poner a lomo (el surco de siembra), para después, en torno al 10 de octubre hacer la siembra.

Entre marzo y abril se hacía el alzado, consistente en el labrado de las fincas en barbecho, mientras que en las parcelas que estaban sembradas se aplicaba el nitrato de Chile, para fertilizarlas.

A mediados de mayo se escardaba, es decir, se arrancaban manualmente las malas hierbas que competían por los nutrientes con las especies sembradas.

La siega se realizaba a primeros de julio. Una vez segados los campos se ataba el cereal en haces y luego se acarreaba a las eras, donde se trillaba. Esta actividad es considerada por las personas mayores del pueblo como una de las más duras, ya que para alvelar (separar el grano de la mies aprovechando el aire) se trabajaba con una orca y una pala durante al menos 15 días.

El ciclo agrícola terminaba con la entrega del grano en el molino, con el que se firmaba un contrato que estipulaba la cantidad de harina a devolver.

