

LEÑAS VECINALES. Criterios y recomendaciones

A partir de un texto facilitado por los "forestales".

El 10 de marzo de este año se "dió la corta" en el monte del Santo y se marcaron los lotes, que este año fueron 14.



Emiliano marcando el lote

Como explicó el forestal, los objetivos de la corta son dos. Por un lado, facilitar leña al pueblo. Por otro, crear a ambos lados del camino de Santo una zona de seguridad ante los incendios, en la que los árboles que queden tengan altura y no haya maleza, con el fin de evitar la propagación de los incendios y permitir la entrada de las cuadrillas. Esto no impide que cada ciertos años se pueda volver a cortar donde ya se hizo.

Cada año, los forestales revisan cómo se cortado el monte y nos informaron que en Calcena lo hacemos bien.

Adjunto transcribimos unos consejos:

- La corta del año 2012 debe realizarse dentro del año: en octubre, noviembre, diciembre y excepcionalmente se podría alargar a las primeras semanas de enero de 2013
- Como norma general, se ha de cortar el 50% de los pies. Si se corta más, las raíces tienen mucha fuerza y sale mucha coscoja, que es muy peligrosa para los incendios. Cuando se habla del 50% hay que fijarse tanto en los troncos como en el conjunto de las hojas pues éstas componen la zona más vital del árbol.
- Se cortarán preferentemente los pies dominados, torcidos, deformes, inclinados, enfermos o puntiseos.
- En las cepas o matas se realizará un resalveo, dejando sin cortar las mejores guías, las más rectas y mejor formadas, debiendo quedar bien repartidas.
- El corte se debe dar lo más bajo posible, aprovechando la leña y evitando desgarros.
- Se apurarán al máximo las leñas de las ramas para



dejar la menor cantidad de restos.

- Los árboles grandes no se cortan y se podarán cuando proceda

Siguiendo estos consejos, en el presente tendremos leña, y nuestros hijos y nietos heredarán un bosque del que podrán disfrutar

LOS COCINEROS COMUNICAN...



Para conocimiento de las Comisiones de Fiestas y futuros cocineros

INGREDIENTES PARA RANCHO TRADICIONAL DE 450 RACIONES

- 160 kg de patata nueva del mismo campo y hortelano
- 30 kg de costilla de cerdo fresca
- 30kg de costilla de cerdo adobada
- 20 kg de conejo
- 6 kg de chorizo seco
- 15 l. de aceite de oliva
- 25 kg de cebolla
- 50 cabezas de ajos
- 12 kg de pimientos verdes
- 6 kg de pimientos rojos
- 3 kg de arroz SOS
- 150 gr de pimentón dulce
- 1 caja de Starlux de carne (12 pastillas)
- 2 kg de sal
- 10 gr de hojas de laurel
- 2 botes pequeños de hierbas provenzales
- 1 bote pequeño de perejil
- 2 botellas de cognac (para añadir al rancho y almuerzos)

PARA EL ALMUERZO DE 40 PERSONAS

- 8 asaduras
- 20 barras de pan
- 10 litros de vino güeno
- 2 kg de longaniza fresca

Importante: 1 bote de lavavajillas, estropajos verdes y 1 rollo grande de papel de cocina.