

Rescatan el 'cocodrilo de Ordesa', hallado en una roca

La Universidad de Zaragoza guarda el fósil del cráneo de una nueva especie.

HUESCA. El almacén del Museo de Ciencias Naturales de la Universidad de Zaragoza (UZ) guarda al cráneo de un cocodrilo marino de hace 50 millones de años, encontrado en el Parque Nacional de Ordesa (Huesca). Conocido popularmente como el "Cocodrilo de Ordesa", este fósil que corresponde a una nueva especie, no puede ser estudiado ni mostrado al público porque se encuentra atrapado en el interior de una roca.

Ahora, el grupo de paleontólogos Aragosaurus de la Universidad de Zaragoza, liderado por su investigador principal José Ignacio Canudo, ha decidido lanzar el proyecto "Sacando a la vida el cocodrilo de Ordesa" y poder exponer este fósil único a los ciudadanos.

Se trata del segundo proyecto de "crowdfunding" que el campus público aragonés respalda en este mes a través de Precipita, la plataforma pública para promover la financiación colectiva de la ciencia, desarrollada por la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (Fecyt). De hecho, y hasta final de año, la Universidad de Zaragoza seguirá apostando por esta herra-

menta con distintos proyectos de divulgación e investigación.

El origen

Este cráneo fue recuperado hace más de 20 años en la Faja de las Flores del Parque Nacional de Ordesa por parte del equipo del Instituto Català de Paleontología, con permiso de la Dirección General de Patrimonio Cultural del Gobierno de Aragón. Actualmente, el ejemplar se halla en el interior de la roca, tal y como se encontró, del que afloran pequeños fragmentos que hace suponer que se encuentra el cráneo completo.

En estas dos décadas, sin embargo, no ha podido ser extraído de la roca, aunque se ha intentado. La principal dificultad con la que se han enfrentado, explica José Ignacio Canudo, director a su vez del Museo de Ciencias Naturales, se debe a que la composición del fósil es muy similar a la de la roca. "Esto hace que a la hora de aplicar, por ejemplo, ácidos para extraerlo es preciso encontrar la proporción exacta para que afecte a la roca, pero no al fósil", señala Canudo. La ayuda recibida tiene un claro objetivo. "Es un proyecto que va a benefi-



El grupo Aragosaurus, con José Ignacio Canudo sentado, junto a un cráneo de cocodrilo actual.



Restos del cráneo del cocodrilo marino encontrado en el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.

ciar a la sociedad en su conjunto, ya que va a permitir conocer y exponer un fósil único en el Museo de Ciencias Naturales (entrada gratuita) que en el 2016 recibió más de 80.000 visitantes, en sus mayoría escolares", explica. El proyecto requiere de profesionales. "Si alcanzamos el objetivo

mínimo de financiación (4.000 euros) podremos contratar a un profesional de restauración de fósiles y extraer de la roca la parte suficiente del fósil para ser expuesto. Si conseguimos el máximo (10.200 euros) podremos hacer la extracción por completo de la roca y de esta manera expo-

nerlo al público de una manera más adecuada y además elaborar la reconstrucción 3D. En el caso de superar el máximo se ocuparía en hacer una investigación en profundidad del ejemplar, lo que supondría compararlo con ejemplares extranjeros" explica Canudo. ● D. A.



CLAVES

- **Hace 20 años.** Este cráneo fue recuperado hace más de 20 años en la Faja de las Flores del Parque Nacional de Ordesa.
- **Crowdfunding.** El grupo de paleontólogos Aragosaurus ha decidido lanzar un proyecto para conseguir financiación.

Villanúa impulsa el gastroespacio con treinta eventos

Comienza una colaboración con Adecuara y refuerza los talleres infantiles.

Ricardo Grasa

VILLANÚA. El Gastroespacio de Villanúa detalló ayer la nueva temporada de primavera y verano, que incluye 30 eventos de mayo a agosto entre talleres y presentación de productos. Como novedad, comienza una colaboración con Adecuara de cara a difundir los productos oscenses y se incrementa el programa destinado al público infantil, para el que se ofertan seis cursos exclusivos.

La iniciativa se ubica en el antiguo salón de Villanúa y empezó a funcionar en 2016 con el impulso del Ayuntamiento y el apo-

yo de la Comarca de la Jacetania y la Diputación Provincial de Huesca, junto a entidades privadas, como su patrocinador oficial, Cocinas.com.

"Ya llevamos ocho meses haciendo actividades en el Gastroespacio y la buena respuesta de la gente nos animó a realizar una programación más seria y por temporadas", explicó el alcalde, Luis Terrén, que destacó el respaldo de las asociaciones de empresarios de la Jacetania, así como la colaboración de cocineros y productores locales para dar vida al centro, que tiene una capacidad para 30 personas y cuenta con una cocina, un aula adjunta y equipamientos multimedia.

Sobre la colaboración con Adecuara, el alcalde de Villanúa manifestó que "el Gastroespacio servirá como escaparate de los productos que se elaboran en sus



Gutiérrez, Terrén, Sánchez, Castán y Salesa, en la presentación de la nueva temporada del Gastroespacio.

viveros agroalimentarios situados en Jaca y en Biescas". La idea es presentar los productos (como el queso O'Xortical, de la propia localidad) en sesiones con cata-degustación y show-cooking, junto a Coneteca Distribución.

Con respecto a los talleres infantiles, Luis Terrén señaló que "el centro es un elemento dinamizador" desde el punto de vista turístico, porque "una empresa privada organizará un campus con 27 niños en el mes de julio". A los

jóvenes también les presentarán los productos locales.

Mercado itinerante

Por su parte, el diputado delegado de Proyectos Europeos de la DPH, Fernando Sánchez, señaló que el Gastroespacio entronca con el proyecto 'Hecho en los Pirineos', que "difunde productos oscenses a través de mercados itinerantes organizados en las poblaciones del Pirineo". En el caso de Villanúa, el mercado se celebrará el día 16 de septiembre, coincidiendo con un evento cultural.

El presidente de Adecuara, Luis Gutiérrez, agradeció la colaboración del Gastroespacio de Villanúa al "dar visibilidad a los productos locales de calidad" y destacó "la necesidad de que los jóvenes que elaboran estos productos se queden a vivir para minimizar la despoblación". ●