

TERUEL

Ensayos en laboratorio indican que el alabastro del Bajo Martín es útil para el filtrado del purín

● La investigación, que se aplicará pronto en una planta de porcino, ha surgido en la comarca por la cooperación entre particulares

TERUEL. Las posibilidades del alabastro que se extrae de las canteras del Bajo Martín podrían ir más allá de las destinadas a la arquitectura y el arte. De su suelo procede el 80% de esta piedra que se exporta al mundo para dedicarla a dichos usos, pero ahora se investigan otras propiedades. Una de ellas es su potencial como filtro para residuos, como por ejemplo, el purín derivado del porcino.

En esto se trabaja desde el propio territorio, a pie de cantera y en los laboratorios de la Universidad de Zaragoza, donde las pruebas experimentales indican que puede funcionar. En los ensayos se ha logrado que el alabastro dé buenos resultados como filtro para el purín y además, que con él sea posible la reutilización de elementos, ya que se ha conseguido separar por un lado los componentes nocivos y, por otro, los buenos para convertirlos en abono en fábricas de fertilizantes.

Con el agua limpia que se obtiene, se consigue una reducción del consumo. Además, «el lavado de las granjas podrá hacerse con el agua sobrante», explica Emilio



Directivos de la empresa y miembros del equipo del proyecto, en la presentación de los resultados. HA

Querol, ingeniero de Exportadora Turolense, la empresa que desde el polígono de La Venta del Barro de La Puebla de Híjar trabaja desde hace tiempo en una línea de I+D+I junto a la Universidad.

La elección de aplicar el uso del alabastro al porcino no es casual ya que es un sector en crecimiento en Europa y, desde luego, también lo es en el Bajo Martín. «Es un gran recurso para el medio rural del que no podemos prescindir, así que, mejor buscar mecanismos para que las instalaciones sean sostenibles y sigan creando empleo», reflexionó. «No tene-

Dos ayuntamientos respaldan el proyecto

La investigación para determinar si el alabastro puede ser útil en la depuración de los residuos de las granjas porcinas –un tipo de explotación ganadera en auge en la provincia de Teruel– está enmarcada en el proyecto ‘Promoción del alabastro’. Se trata de una iniciativa de cooperación entre particulares que coordina Santiago Martínez desde el Centro de Desarrollo Integral creado para el aprovechamiento de esta materia prima muy abundante en la comarca del Bajo Martín.

Participan en el proyecto el Ayuntamiento de La Puebla de Híjar, que se encarga de la parte de investigación del material; el Consistorio de Albalate del Ar-

zobispo, que impulsará una sección destinada a las aplicaciones de esta piedra en el mundo del arte; y la Comarca del Bajo Martín, desde donde se prevé organizar unas jornadas de divulgación sobre el aprovechamiento del alabastro.

La primera fase de investigación ha contado con 17.500 euros financiados entre el Grupo Leader Adibama, que ha aportado el 80% del coste, y el Consistorio de La Puebla de Híjar, que se ha hecho cargo del 20% restante. Este último Ayuntamiento ya ha solicitado subvención para la siguiente fase en vista de los buenos resultados que los ensayos en laboratorio están aportando. **B. S.**

LA CIFRA

9

Municipios. La Comarca del Bajo Martín integra a nueve municipios con una población de más de 7.300 habitantes.

mos la solución porque no es sencilla, pero sí tenemos resultados esperanzadores», añadió.

Pasar a la práctica

El profesor experto en alabastro Pep Gisbert es quien dirige el estudio cuyos resultados de laboratorio ya se presentaron en las dependencias que la empresa tiene en La Puebla de Híjar ante los socios colaboradores. Ahora se trabaja en medir tiempos y cantidades y el siguiente paso será pasar a aplicar este denominado ‘Alabastro Activo’ a la práctica en una planta de porcino, ya sea real o experimental.

«Hace mucho tiempo que empezamos a trabajar con la Universidad de Zaragoza y La Puebla de Híjar. Estos ensayos ya requerían de más apoyos y el alcalde de este municipio nos propuso la opción de pedir ayuda a Adibama», explica Emilio Querol. «Ahora estamos encantados con el proyecto y la compañía», concluye el ingeniero de Exportadora Turolense.

El sector del porcino es uno de los puntales de la economía de la provincia de Teruel, con más de 2.000 empleos, pero la gestión de los residuos que se generan en las granjas de cerdos es todavía una asignatura pendiente para las explotaciones agropecuarias y las administraciones encargadas del medio ambiente.

BEATRIZ SEVERINO

endesa

Trabajos programados de mejora y acondicionamiento de la red

TERUEL

26 DE NOVIEMBRE

ABABUJ, POBO, EL (12010669) : 08:00 a 10:00 h, ABABUJ: PG \ 8, CTRA.EL POBO-ABABUJ; – EL POBO: C\ EXTRAMUROS, MASIAS GUDAR-JAVALAMBRE, PG\ POLIGONO 505, POBO ELEV. AGUAS

CEDRILLAS, TERUEL (12038231) : 09:00 a 13:00 h, CEDRILLAS: AF POLIGONO 524, C EXTRAMUROS, C FERIAL, CEDRILLAS MASIA TRES FUENTES, CR EL CASTELLAR, CR MONTEAGUDO, FRENTE CASA CONEJOS, CRTA CASTELLAR, LG OTROS OPERADORES EN CEDRILLAS; – TERUEL: C SANTA BARBARA, CN PLANUZAR, CNO. SANTA BARBARA N.14, REPETIDOR SANTA BARBARA (TERUEL), SET SANTA BARBARA

27 DE NOVIEMBRE

TERUEL (12038961) : 08:30 a 12:30 h, C MENA MOTINA, RAM SAN JULIAN N 48(EL CERRO)

Averías:
900 848 900

Atención al cliente:
902 509 600

GASTRONOMÍA

Tapas de cuchara en 37 locales para entrar en calor durante el otoño

Teruel Empresarios Turísticos pone en marcha una nueva edición de ‘La ruta del perolico’ del 22 de noviembre al 2 de diciembre con una oferta de tapas «de cuchara» por 2,5 euros, un precio que engloba un vino o una cerveza. La propuesta gastronómica, a la que se han adherido 37 locales de la provincia –30 en la capital–, incluye también un ‘pack’ que, por 4 euros, ofrece una tapa de matanza.



Presentación de ‘La ruta del perolico’ en un local de Teruel. HA