



ANTONIO MACIÁN FLOR, CAMPEÓN DEL MUNDO

Aunque todo el mundo te conoce en Torás nos gustaría que te presentaras. Me llamo Antonio Macián Flor, aunque todos me conocéis como "Antonio o Toni el Mocito", y como bien sabéis he vivido y espero vivir toda mi vida en Torás.

¿Cuándo empezó tu afición por los pájaros? Empezó desde muy joven, cuando un hombre que venía a veranear a Torás me regaló una pareja de canarios. Con 20 años, cuando ya había terminado la mili, compré pájaros para empezar a criar e ir a concursar. Desde entonces participo todos los años en muchos concursos locales, provinciales, autonómicos y nacionales, ganando muchos premios en todos ellos.

¿Los premios más importantes? Hasta ahora los más importantes eran en el Campeonato de España de 1999 en Alicante, tuve segundo premio en Amarillo Mosaico; en 2001 en el Campeonato de España en Porriño, Pontevedra, tuve segundo premio en Ágata Amarillo Mosaico. Estas dos variedades, Amarillo Mosaico y Ágata Amarillo Mosaico son las dos variedades de canarios de color que he estado criando siempre.

También he obtenido numerosos premios en los diferentes campeonatos de la Comunidad Valenciana, en las dos variedades que he mencionado. Aparte de estos dos campeonatos de tanto prestigio, he ganado muchos premios en concursos ornitológicos en Altura, Segorbe, Vall d'Uixó, Almazora, Betxí, Ribesalbes, Cullera, Benidorm, entre otros.

¿Qué es lo que más te gusta de esta afición? Lo que más me gusta es la cantidad de amigos que he hecho durante todos los años que llevo criando. Juntarme con ellos, irnos a almorzar y hablar de los pájaros es lo que más me gusta, porque aparte de pasarlo bien siempre aprendemos algo bueno los unos de los otros.

¿Nos puedes contar algo curioso que te haya sucedido? Como anécdota podría decir que este año los pájaros campeones estaban a nombre de mi hija María, la cual tiene fobia a los pájaros y sólo puede ponerles agua porque así no mete la mano dentro de la jaula. En cambio, Sonia sí que ha venido muchas veces a los concursos y tiene menos problemas de cuidarlos y ayudarme cuando lo necesito.

¿En qué momento te encuentras como criador? En la actualidad contamos con tres números de criadores en el aviario Macián: H-989 es mi número de criador, BA-47 es el de mi hija Sonia y 4R32 es el de mi hija María. Cada año concurso con un número de criador, ya que de esta manera tenemos la opción de optar a grandes premios que se les dan a los criadores que más puntos obtienen en el total de pájaros presentados. Actualmente en el aviario tengo 30 parejas reproductoras, de las que espero sacar en este año 2017 de 150 a 200 ejemplares con los que concursaré la próxima temporada y que espero me traigan tan buenos resultados como este año. Como apunte, deciros que la temporada de cría es desde enero a julio y los concursos se realizan a partir de octubre que es cuando los pájaros tienen mejor el plumaje.

Campeón del Mundo. Algo muy especial. Este año he conseguido lo que para mí era un sueño inalcanzable, Campeón del Mundo en Amarillo Mosaico Hembras Individual y Subcampeón del Mundo en Ágata Amarillo Mosaico Machos Individual. A la vez, ya que este año se celebraba en España, coincidía con el Campeonato Ornitológico de España, por lo que también he sido Campeón y Subcampeón de España. En el del Mundo han sido muchos los países participantes: Italia, Portugal, Francia, Alemania, Austria, Holanda, Bélgica, Turquía, etc.



(viene de la página anterior)

¿Cómo eligen al mejor pájaro? Hay muchos tipos de canarios, divididos en tres grupos, de canto, de color y de postura. Nosotros participamos en color. Hay un estándar y los jueces miran los pájaros y le van dando puntos según ese estándar. Son diversas las características del pájaro que se evalúan, forma, posición, plumaje, color, limpieza, salud y otras cualidades que están recogidas en el estándar. Así que no, a mis pájaros no les evalúan el canto. En los concursos sociales y autonómicos enjuicia un solo juez, en el nacional también, aunque para dar los premios se reúnen dos jueces y en el mundial enjuician dos jueces (uno nacional y otro extranjero).

¿Te has planteado el futuro con tus pájaros? Mi idea es seguir criando y concursando mientras pueda y, aunque es muy difícil, espero tener la misma suerte y volver a ser Campeón del Mundo alguna vez más. Soñar no cuesta nada.

PLANTAS AROMÁTICAS DE TORÁS

El término municipal de Torás posee una gran variedad de plantas aromáticas, a las que tradicionalmente se les ha dado muchos usos.

ETNOBOTÁNICA Y FITOTERAPIA

El hombre desde la prehistoria utiliza plantas como alimento y también para curar heridas o tratar dolencias.

La etnobotánica estudia las relaciones entre el hombre y las plantas. En la práctica reúne los conocimientos populares y los usos tradicionales de las plantas.

A la utilización de flores, hojas u otras partes de la planta para preparar un remedio natural en forma de infuso, decocción, etc. con fines terapéuticos se le llama fitoterapia. Basada en parte en las prácticas tradicionales, usa los extractos de las plantas (principios activos) para prevenir, aliviar o curar una gran variedad de dolencias y trastornos de la salud.

La idea de que la fitoterapia es inofensiva no es del todo cierta. Existen plantas medicinales con efectos adversos. No todos los remedios empleados carecen de efectos secundarios y de toxicidad. Hay plantas que pueden provocar reacciones adversas, intoxicación por sobredosis o interacciones con otras sustancias. Por eso es recomendable no utilizarlas sin control o prescripción médica o al menos avalado por personas con conocimientos.



ASPECTOS BÁSICOS DE LA UTILIZACIÓN DE LAS PLANTAS AROMÁTICAS

Recolección: Únicamente deben cogerse las plantas que conozcamos con total seguridad.

Evitar recoger plantas que crecen en las cercanías de vías de comunicación, como bordes de carreteras o caminos asfaltados. Los gases de tubos de escape de los vehículos pueden depositarse en la planta. Tampoco es conveniente recoger plantas en campos cultivados, por el frecuente uso de pesticidas y fertilizantes.

La época de la recolección es distinta para cada planta y depende también de la situación geográfica. La primavera comienza antes cerca de la costa que en las zonas montañosas.

Las flores se recogen un poco antes de que acabe la floración. La hora más apropiada para recoger la planta es después de la salida del sol, cuando se haya evaporado el rocío, pero antes que los rayos del sol incidan con fuerza. Solo cortar la parte que vayamos a utilizar. Nunca arrancarla de raíz.

Hay plantas de las que está expresamente prohibida su recolección. Hay que asegurarse que no es una especie protegida o se encuentra en un lugar protegido como las microrreservas de flora de la Comunidad Valenciana. Las más cercanas se encuentran en el Toro: La Pericon, barranco de Sahuquillo y Estrecho del Cascajar.

Desecación y conservación: La desecación se hará en un lugar seco y fresco y nunca al sol. Se pueden colgar en ramilletes boca abajo o extender encima de un papel.

Las plantas que se consumen frescas, como el perejil, se pueden conservar congeladas.

Las propiedades de las plantas también caducan. El periodo de conservación está entre 12 y 20 meses. Es conveniente guardarlas en tarros de cristal o sacos de tela.

(continúa en la página siguiente)

(viene de la página anterior)

DISTINTOS USOS DE LAS PLANTAS

Infusión (Infuso en Botánica): No debemos hervir la planta. Consiste en calentar el agua al punto de ebullición, seguidamente se retira del fuego y se añade la planta. Tapar y dejar reposar alrededor de diez minutos. Se puede utilizar con plantas secas o frescas.

Decocto: Se diferencia de la infusión en que una vez añadida el agua sobre la planta, se mantiene en ebullición de 1 a 10 minutos, según los casos. Suele usarse cuando la planta es más dura o se utiliza la corteza y raíces.

Tisana: Se prepara como la infusión y el decocto, dependiendo de la parte utilizada de la planta. La diferencia es que se utilizan varias plantas. Hay que tener en cuenta que las plantas deben mezclarse apropiadamente para que resulte una mezcla homogénea.

Maceración: La planta se cubre de líquido que puede ser agua, aceite, alcohol o vino y se deja así durante un tiempo que puede variar, dependiendo de la planta y del líquido utilizado. Suele utilizarse con plantas muy tiernas y frescas.

Otros usos de las plantas aromáticas: Como ingrediente en la cocina, para hacer aceites esenciales, vahos, jabones, esencias florales, ungüentos, cremas o cataplasmas.

TOMILLO (*Thymus vulgaris*)

DESCRIPCIÓN, HÁBITAT Y FLORACIÓN

Arbusto pequeño de tallos rectos y leñosos. Mide de 10 a 30 cm. de altura. Las hojas lanceoladas, acabadas en punta. Las flores son pequeñas con cáliz acampanado de color rosado o blancuzco, agrupadas en racimos. Nacen entre finales de primavera y principios de verano.

Crece en matorrales. Sobre suelos calizos, arcillosos y terrenos pedregosos.

RECOLECCIÓN, DESECACIÓN Y CONSERVACIÓN

La época de floración es durante toda la primavera, de marzo a junio. Se recogen los tallos en flor y se utilizan las flores y las hojas.

PROPIEDADES Y USOS

Los principales componentes activos son aceite esencial rico en timol, carvacrol, linalol, geraniol, acetatos de linalilo y bornilo. Además contiene taninos, resina, principio amargo (serpillina), ácido ursólico y flavonoides.

Es un desinfectante natural. En medicina le llaman el antibiótico de los pobres. Se emplea en el tratamiento de afecciones respiratorias: catarros bronquiales, rinitis, rinofaringitis, sinusitis. Es útil contra la tos. Es antiséptico del tracto digestivo. Actúa contra los parásitos del intestino y en infecciones urinarias.

Infusión: Hervir el agua, retirar del fuego, añadir una cucharada de la planta y tapar para que repose durante unos 10 minutos.

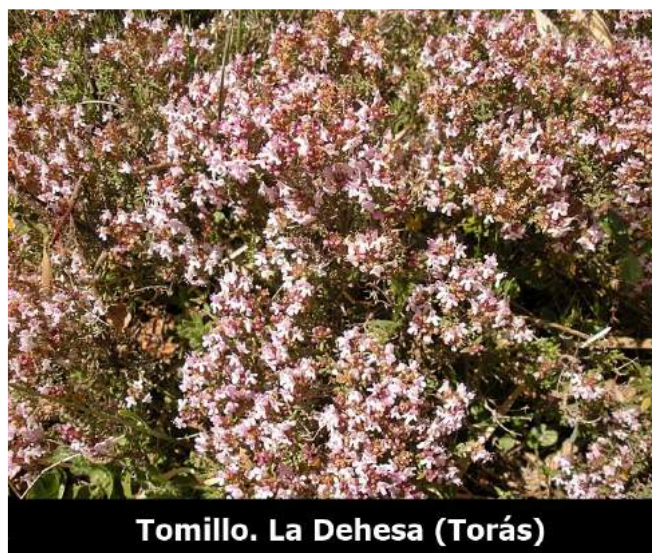
Vahos: echar un puñado de tomillo en agua hirviendo y efectuar inhalaciones. Es bueno en caso de resfriados, faringitis, bronquitis o tos.

Usos alimentarios: Se utiliza como condimento culinario para dar sabor a los platos. Combina muy bien con carnes, estofados, guisos, escabeches y adobos. También sirve para aromatizar aceites y vinagres.

CONTRAINDICACIONES

Un exceso de consumo de tomillo puede provocar alteraciones del aparato digestivo como vómitos o ligeros dolores abdominales, disminución de la temperatura corporal, descenso de la frecuencia cardíaca, hiperfunción de la glándula tiroides o dermatitis de contacto.

El tomillo está contraindicado durante el embarazo y la lactancia sin consultar antes con un médico. El aceite esencial no utilizarlo nunca vía interna, no se debe ingerir. *En la próxima entrega: ROMERO*



Tomillo. La Dehesa (Torás)

DÍA DEL ÁRBOL

El pasado domingo 26 de febrero la Asociación socio-cultural DETORAS.ES celebró el Día del Árbol en la zona del Área Recreativa "Fuente Camarillas" de Torás.

En su ya 6ª edición, se repartieron plantones de pino carrasco, encinas y fresnos entre los muchos asistentes que disfrutaron de un espléndido día. Además, pudieron observar los ejemplares de otros años que han sobrevivido y cómo van creciendo y enraizando en la zona. Todo un estímulo para continuar en futuros años.

Agradecemos la participación de socios, colaboradores y simpatizantes que acudieron a la cita y en especial al Organizador de la actividad, Rafa Monleón.



NUEVOS CARTELES EN LA MASÍA DE LA CERRADA



El ayuntamiento de Torás ha instalado dos carteles indicativos de la ubicación de la Masía de "La Cerrada", lugar donde nació el Hijo Ilustre de Torás D. Antonio Ponz Piquer el 28 de junio de 1.725. Éstos se encuentran junto a la Vía Verde de Ojos Negros, en las inmediaciones de la antigua Estación de Torás, por lo que será un atractivo cultural a visitar en el municipio.

La iniciativa partió del socio de nuestra Asociación, Francisco Miras Alcaide, en su afán por recuperar la historia de Torás, en la que ocupa gran parte de su tiempo y trabajo.

Nos felicitamos de que la iniciativa se haya llevado a cabo y ahora esperamos que en un futuro se pueda acondicionar las ruinas y el entorno de la Masía.

ATLETISMO DETORAS.ES EN MOVIMIENTO

Enhorabuena a los corredores más regulares del equipo detoras.es por su gran comienzo de año:

Miguel Ángel Rubio lleva un ritmo frenético. Ha participado en cinco carreras de montaña desde que el pasado enero completara el IV Trail Túnel de Canals. A ésta le siguieron la III Volta de Muntanya de Llaurí, el Clariano Trail en Ontinyent, los nada desdeñables 60 km. del Ultra Trail Sierra Espadán y el VIII Trail de Chera.

Ángel Paredes completó la prueba reina del Ultra Trail Sierra Espadán, prueba de larga distancia dentro de la categoría de ultra maratón con una distancia de 106 km y un desnivel positivo de 6.200 m., toda una proeza.

Pedro J. Sanz ha vuelto a correr el Gran Fondo de Puçol, obteniendo el magnífico puesto 16 sobre 77 participantes.



Bancaja
Fundación Caja Castellón



COLABORA CON
LA ASOCIACIÓN
Hazte soci@
Elena 629 235 691

