CONSEJERÍA DE CULTURA Y TURISMO

RESOLUCIÓN de 2 de marzo de 2011, de la Consejera, por la que se incoa expediente de declaración de Bien de Interés Cultural para el "Conjunto de huerta, noria y cocedero de altramuces" en la finca "La Cabra" de Monesterio, en la categoría de Lugar de Interés Etnológico. (2011060533)

La reforma del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobada mediante Ley Orgánica 1/2011, de 28 de enero, recoge en su artículo 7.2, entre los principios rectores de los poderes públicos extremeños, el fomento de los valores de los extremeños y el afianzamiento de su identidad a través de la investigación, desarrollo y difusión de los rasgos sociales, históricos, lingüísticos y culturales de Extremadura en toda su variedad y extensión, con especial atención al rico patrimonio de las formas tradicionales de la vida de los pueblos, en un marco irrenunciable de pleno desarrollo socioeconómico. Para conseguir este objetivo, según el artículo 9.1.47 del citado Estatuto de Autonomía, es competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma la materia de Patrimonio histórico y cultural de interés para la Comunidad Autónoma.

En desarrollo de esta competencia se dictó la Ley 2/1999, de 29 de marzo, de Patrimonio Histórico y Cultural de Extremadura, que recoge la competencia y el procedimiento para llevar a cabo la declaración de Bien de Interés Cultural de un bien que se entienda entre los más relevantes del Patrimonio Histórico y Cultural de Extremadura. El procedimiento se describe en los artículos 7 y siguientes de la citada Ley.

En el conjunto de huerta, noria y cocedero de altramuces en la finca "La Cabra" coexisten las técnicas arquitectónicas tradicionales más representativas en Extremadura, éstos son definidores de la arquitectura vernácula en Extremadura. Así mismo, el conjunto se conecta con la interrelación de dos tipos de paisajes cuya coexistencia no es habitual, proporcionando singularidad al entorno, coexistiendo la huerta y la dehesa, aspecto excepcional. Por otra parte, el conjunto se relaciona con una fase fundamental en el ciclo del engorde tradicional del cerdo en Extremadura, actividad que tiene una importante significación para la memoria colectiva de la comarca de Tentudía, siendo percibida como ente patrimonial por parte de los pueblos del entorno. Por último, todo el conjunto protegible se ha convertido en un lugar referencial para los estudios de agroecología y antropología ambiental de distintos profesionales de esta disciplina. Por estas razones y por sus más que evidentes valores patrimoniales, le hacen merecedor de ser propuesta su incoación para la declaración como Bien de Interés Cultural con la categoría de Lugar de Interés Etnológico.

Visto el informe elaborado por el equipo técnico de la Oficina de Patrimonio Etnológico de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Extremadura, resulta aconsejable la promulgación de una declaración individualizada para el conjunto del bien, que permita identificar perfectamente el bien y dotarlo de un entorno de protección concreto.

En virtud de las competencias en materia de Patrimonio Cultural, Histórico-Arqueológico, Monumental, Artístico y Científico de interés para la región, recogidas en el art. 2.1. de la Ley 2/1999, de 29 de marzo, del Patrimonio Histórico y Cultural de Extremadura, y en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 192/2007, de 20 de julio (DOE n.º 86, de 26 de

julio), por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Cultura y Turismo y demás preceptos de general aplicación.

Vista la propuesta de 24 de febrero de 2011 de la Directora General de Patrimonio Cultural de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Extremadura,

RESUELVO:

Primero. Incoar expediente de declaración de Bien de Interés Cultural para el Conjunto de la Huerta, Noria y el Cocedero de Altramuces en la Finca "La Cabra" en Monesterio (Badajoz), que se encuentra descrito en el Anexo, en la categoría de Lugar de Interés Etnológico, para su reconocimiento y protección.

Segundo. Continuar la tramitación del expediente, de acuerdo con la legislación vigente.

Tercero. Remítase la presente resolución al Diario Oficial de Extremadura para su publicación y la apertura de un trámite de información pública por periodo de un mes.

Cuarto. Notifíquese a los interesados, al Ayuntamiento de Monesterio (Badajoz), al Registro General de Bienes de Interés Cultural del Ministerio de Cultura para la anotación preventiva, y publíquese en el Boletín Oficial del Estado.

Mérida, a 2 de marzo de 2011.

La Consejera de Cultura y Turismo, MANUELA HOLGADO FLORES

ANEXO

DESCRIPCIÓN

Próximos a la localidad de Monesterio, aproximadamente a unos 2 o 3 km del casco urbano desde la autovía N-630, sale una carretera local, se trata de la BA-V-1668 que une aquella con Calera de León. Antes de llegar a esta población nos encontramos con la finca "La Cabra". El conjunto protegible se localiza justo a la izquierda de la BA-V-1668, justamente en el km 3,25 de esta vía, con lo cual, uno de los muros de la huerta separa a su vez la finca de esta arteria.

Se trata de un conjunto de inmuebles e ingenios que ocupan un espacio alrededor de un manantial sito en un espacio de dehesa de encina. En primer lugar nos encontramos una gran huerta formando un rectángulo, delimitado por un muro perimetral levantado a una primera altura en piedra formando mampostería con mortero de tierra y a una segunda altura mediante tapial. La parte superior se remata mediante un tejadillo que no se conserva en todo el espacio pero proporciona una idea acertada del sentido ornamental que la arquitectura vernácula dispersa tenía, incluso en construcciones netamente funcionales como las que aquí nos ocupan.

Aproximadamente en el ángulo superior derecho del rectángulo que forma la huerta, se ubica la noria que surtía de agua a aquella y a la caldera y albercas de endulzado y cocción de altramuces o chochos. La construcción que se conserva se encuentra bastante derruida pero

podemos observar la estructura de piedra seca de la misma y la entrada, formada por una sencilla puerta con arco de medio punto de ladrillo bien conservado. El interior forma una sencilla bóveda de cañón hasta llegar al manantial, cuyo pozo se forma mediante mampostería de piedra y ladrillo. Este se remata con una baranda de hierro para evitar accidentes. El acceso al emplazamiento se lleva a cabo mediante una rampa aún visible.

De la noria parte un canal de más de 2 metros de altura elaborado mediante mampostería de piedra y ladrillo que conduce el agua hasta las albercas, donde se llevaba a cabo el proceso de endulzado de las legumbres. Las albercas se levantan mediante ladrillo, habiendo sido revocadas en los últimos años de uso mediante material industrial (cemento, probablemente). Conforman una estructura donde una pared divide en dos el conjunto, una de ellas formando una subdivisión de la alberca y otra dividida en tres compartimentos, donde se llevaban a cabo los pertinentes cambios de agua de los altramuces para que perdieran el amargor y la toxicidad generada por sus alcaloides antes de proceder a su cocción en la caldera. La cocción se llevaba a cabo cerca de las albercas, en una plataforma cilíndrica de ladrillo y piedra donde se encajaba una caldera de hierro que no se conserva.

El último inmueble de este conjunto lo conforma la casilla del hortelano; construcción de planta cuadrada con muros levantados a dos alturas, la primera mediante mampostería de piedra y la segunda mediante tapial. La cubierta de la casilla es a dos aguas y en su interior (muy deteriorado) se acondicionó una sencilla armadura de parhilera para sostener la cubierta.

La datación temporal del conjunto se centra en las primeras décadas del siglo XX, comenzando su abandono progresivo en los años sesenta de dicha centuria, momento en el que las actividades agroganaderas tradicionales sufren un serio revés a consecuencia de las reconversiones sufridas y la subsiguiente sangría migratoria de las comarcas extremeñas.

Los seis elementos de los que consta el conjunto (Noria, huerta, albercas, cocedero, canal y casa de hortelano), aun no formando parte de un mismo proceso de trabajo, han de entenderse como un todo, en tanto conforman una red de aprovechamientos, producciones y transformaciones de recursos que sólo fueron posibles merced a la presencia de un importante acuífero o manantial.

En dicho manantial, se sitúan los ingenios de la noria, la cual surtía de agua a la gran huerta delimitada por el peculiar muro que la separa del espacio exterior de la dehesa y la carretera BA-V-1668 que conduce hasta Calera de León. La presencia del manantial permitía el riego de numerosas especies hortícolas (lechuga, acelga, espinaca, judía verde, tomate, principalmente) que tenían un importante papel en el comercio local de las poblaciones cercanas, todo en el seno de una economía poco monetarizada, donde las transacciones comerciales eran de escaso radio. Tampoco faltaban árboles frutales como caqui, higuera, almendro y perero o manzano. No es común hallar un agrosistema de estas características en medio de un espacio como la dehesa, de ahí que el emplazamiento (incluyendo el espacio protegible y su delimitación de 100 metros) albergara numerosos aprovechamientos de distinta índole, léase, los propios de la huerta y los de la dehesa (ganaderos, forestales).

Por otro lado, el agua del manantial extraída a través de la noria permitía el mantenimiento de una crucial infraestructura que permitía garantizar al ganado porcino el aprovechamiento de una legumbre autóctona, el altramuz o chocho (Lupinus sp.), cultivado en estos últimos espacios pero inaprovechable en ausencia de tales ingenios. De ese modo, el canal que parte

de la noria conduce el agua, respectivamente, al cocedero de altramuces y a las albercas de endulzado próximas. Tras cosecharse las legumbres en verano, las mismas se depositan en la caldera de hierro del cocedero, alimentado con leña o carbón vegetal, para proceder a su correspondiente cocción.

Tras esta primera fase, las correspondientes tandas de altramuces cocidos se depositan en las albercas llenas del agua de la noria donde permanecían en cada una un determinado tiempo (a criterio del hortelano u otra persona encargada de la actividad, contratado por los dueños de la finca) hasta que perdían el amargor proporcionado por los alcaloides responsables de la toxicidad de las plantas. De ese modo, el ganado porcino salvaba una crítica coyuntura, la veraniega, momento en el que las escasas posibilidades que este animal tiene para sustiuir de pastos y vegetales ricos en celulosa al estar incapacitado para la rumia, convertían a la etapa estival en un período crítico en ausencia de aportes adicionales de pienso. Esta adversidad se salvaba proporcionándoles un alimento energético y nutritivo como el altramuz.

Por último, la casilla del hortelano era el lugar donde pernoctaba la persona encargada de mantener la huerta y en ocasiones el complejo proceso del endulzado del altramuz.

Lo más relevante de esta red de procesos de trabajo es la inserción de la huerta en un ecosistema como el de la dehesa, y la posibilidad de transformar un producto propio de esta última en favor de carga ganadera más importantes de estos pagos, gracias al manantial donde se ubica la noria, sin el cual sería imposible tanto la conversión del altramuz en un recurso estratégico para la economía de la dehesa como el surgimiento de una huerta con tan importante papel en la economía rural de la primera mitad del siglo XX.

Podemos concluir que el conjunto, en lo puramente arquitectónico, integra a las más destacadas técnicas constructivas de buena parte de la provincia, coexistiendo la mampostería, la piedra seca y el tapial, utilizando la piedra local y el ladrillo como materiales más destacados. Del mismo modo, configura un peculiar conjunto testigo de la ósmosis existente entre dos espacios muy diferentes: la dehesa y la huerta, merced a la presencia de agua, lo que permitía el mantenimiento de la segunda y el tratamiento del altramuz, recurso de la primera. Igualmente, el altramuz o chocho y su proceso de transformación era un importante aspecto en el ciclo del engorde del cerdo durante la etapa estival, tan crucial como la montanera otoñal, a pesar del desconocimiento del mismo, lo cual nos habla de las estrategias ecológicas de cara a la cría y manejo de este animal durante las décadas previas a la introducción de recursos alimenticios foráneos (piensos).

Delimitación del Conjunto del Bien y de su Entorno de Protección.

Los elementos a proteger han de entenderse como un conjunto, pese a configurarse como inmuebles separados, en tanto el interés de naturaleza etnológica del agregado formado por la huerta, noria, cocedero de altramuces, albercas y casa del hortelano configuran una red de relaciones donde la presencia de agua permitía tanto el mantenimiento de la huerta como el aprovisionamiento de aquella para el procesamiento del altramuz, enriqueciendo el paisaje cultural de la dehesa donde se inserta.

De ese modo, el conjunto formado por los 6 elementos explícitos en el plano de delimitación adjunto (Noria, alberca, caldera u horno, conducción de agua, huerta y casa de hortelano) conforma el BIC propuesto como Lugar de Interés Etnológico.

Como entorno de protección se establece un área cuyo perímetro viene determinado por una distancia de 100 metros desde el vestigio más exterior del bien.

La delimitación del espacio de protección resulta imprescindible, tanto para la protección del conjunto como para la comprensión de la naturaleza ecológica y etnológica de las actividades agroganaderas adscritas a los 6 elementos a proteger. La huerta puede medrar gracias al manantial donde se ubica la noria y, del mismo modo, sólo la presencia del líquido elemento, incluso en la coyuntura estival, especialmente dura en el entorno acotado, permitía el complejo proceso de la cocción del altramuz, con lo cual, un recurso de la dehesa circundante podía ser aprovechado por el ganado porcino gracias a la presencia de agua en el seno de un agroecosistema muy distinto: la huerta, donde se cultivaban productos totalmente ajenos a los de los encinares próximos, tales como hortalizas, verduras y árboles frutales.

La configuración más habitual de los paisajes culturales de la Baja Extremadura suele alternar, siguiendo un esquema concéntrico, un primer espacio, muy cercano a los cascos urbanos, donde se mantenían huertas relacionadas con la economía de autoconsumo o con el pequeño comercio local y/o comarcal, para proseguir con un segundo cinturón frecuentemente dedicado al olivar, dando, por último, paso a las áreas montaraces y a las dehesas. Por el contrario, en el conjunto propuesto se da la particularidad de que coexisten en un mismo predio, e interrelacionándose, los agroecosistemas de la huerta y la dehesa, algo no muy común, de ahí la necesidad de garantizar un espacio de protección para los 6 elementos recogidos en el plano adjunto.

En definitiva, sólo garantizando el espacio de protección se entenderá la rica interrelación entre ambos ecosistemas y los múltiples procesos de trabajo que al unísono se daban en ellos. Del mismo modo, la no degradación de dicho entorno garantizará el disfrute del conjunto protegible. A efectos identificativos, se detallan a continuación los polígonos y parcelas catastrales del término municipal de Monesterio afectados directamente, de forma total o parcial, por la declaración. Se incluyen además las carreteras y caminos que estén incluidos dentro del entorno de protección en el mencionado plano.

Delimitación del BIC.

Polígono 5, parcela 3.

Delimitación del entorno del BIC.

- Polígono 4, parcela 24.
- Polígono 5, ocupa parte de la parcela 3 y 4.

