



VERDURAS Y HORTALIZAS

Vista general de los stands de productos de la huerta expuestos ayer en la plaza de Berantevilla. Debajo, un vecino prepara sus productos para llevarlos a la feria. Al lado, puesto de verduras y hortalizas. Y abajo, varias mujeres preparan la degustación de tomate.

EL DATO

2

AÑOS

Periodicidad con la que se celebra en Berantevilla la feria de la huerta. Se trata de una iniciativa en la que se implican casi todos los vecinos, ya que son muchos los que cultivan huerta en el pueblo. Cada dos años aprovechan la feria para mostrar el resultado de su dedicación. Además, hay puestos de quesos y de aceite de oliva de Berantevilla.

prensado a la almazara de Oion, que es donde se preparan otros como los de calidad de Rioja Alavesa, e incluso el técnico que les ayuda es el que se encarga de los aceites ecológicos de la comarca vecina. Su aceite se llama EkaNatur y la comercialización se realiza sólo en ferias, como ésta de Berantevilla y otras, y en el propio domicilio.

MAQUETAS DE TRACTORES Más apartado de la plaza, pero al final de un agradable paseo por unas calles limpias, tranquilas y flanqueadas de preciosos edificios, se llega a las antiguas escuelas donde se expone una importante colección de maquetas en miniatura de tractores, trenes, barcos y hasta reproducciones milimétricas de herramientas de carpintería.

En cuanto a las degustaciones, en otra de las esquinas de la plaza se elabora un pisto por parte de David Roa, que se puede degustar por sólo un euro y en el frontón se celebra un show cooking con Alberto Molinero, del restaurante Oula. Además, en el bar Roa de la localidad se preparan “deliciosos” pintxos para quienes entran a disfrutar de los vinos y refrescos. ●

la denominación Rioja y, de hecho, en el pueblo quedan muchos recuerdos de su cultivo y transformación. “Y como se dice que en la zona donde había viña también funciona el olivo, hace unos años, en unas fincas que teníamos y que no trabajábamos por su dificultad para entrar con el tractor, nos decidimos y pusimos 200 olivos. Y la verdad es que van dando sus frutos”, comenta. Los olivos son, como en Rioja Alavesa, arróniz, y también tienen unos cuantos ejemplares de arbequina que, al final, “se usan para polinizar porque esa variedad echa más flor”.

La producción de olivas no es tan grande como para dedicarse en exclusividad a elaborar aceite, pero esta pareja le dedica tiempo y ganas para hacer un aceite, según criterios ecológicos. Incluso lo llevan para su

res para que los visitantes pudieran apreciar una de las riquezas del municipio.

Mario Perea, alcalde de Berantevilla, cuenta que el origen de esta fiesta se remonta a ocho años atrás, cuando el Consistorio y vecinos se propusieron dar “una vuelta a todo esto para lograr la implicación de los vecinos en la promoción del municipio”. Y se propuso hacer una feria de la huerta porque “la mayoría de los vecinos de aquí la tienen y sería una bonita manera de involucrarles en una actividad, como así ha sido”, manifiesta.

Así, han logrado celebrar cuatro ediciones, ya que las convocan cada dos años. Al principio iniciaron las ferias como un concurso, pero “no rentaba”, afirma Perea, y al final, se quedó como una exhibición: “lo importante es pasar un día agradable”, recalca.

Con esa idea, la feria consta de expositores de Berantevilla y de otros llegados de otras zonas del territorio, como los quesos de Izoia, los patés de Elciego o los primeros hongos de la temporada. En la misma plaza, rodeando la parroquia, se colocaron diversos aperos de labranza conservados en el pueblo por Pablo Abecia y en otro lugar se instaló lo que fue una gran degustación de tomate de Berantevilla con un excelente aceite de oliva virgen que se elabora en el mismo pueblo.

Los autores de ese preciado aceite son Guillermo Alonso y Jesica García. Esta última explica que antiguamente hubo viñedos en Berantevilla cuando empezó a despuntar

CEAM SL
Formación 100% SUBVENCIONADA
por Hobetuz y dirigida a trabajadores

Comandante Izarduy 5, 01006, Vitoria-Gasteiz
Beato Tomás de Zumárraga 20, 01012, Vitoria-Gasteiz

945 224 234



Asociación Empresarial de Instaladores y Mantenedores

FONTANERÍA • SANEAMIENTO • GAS
CALEFACCIÓN • CLIMATIZACIÓN Y AFINES

PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS I

Una vez comenzado el curso, de nuevo, con las pilas cargadas después de las vacaciones y con ganas de seguir aportando nuestro granito de arena, retomamos la columna con algo diferente.

Hasta el momento hemos hablado de los sistemas de calefacción y climatización, de los repartidores de costes, del agua, cómo se obtiene, cómo se consume, del aislamiento acústico en salas de calderas, recuperadores de calor y hasta de los certificados de eficiencia energética. Pues bien, nos gustaría poner en valor un tema que, es muy visual y que todos deseamos que nunca se utilicen, los Sistemas de Protección Contra Incendios.

A nuestra memoria siempre viene la imagen del bombero (suhiltzailea: el que mata el fuego) pero, estos maravillosos profesionales, sólo entran en acción cuando el sistema de detección y “ataque” primario no han sido capaces de reducir el incendio a “un susto”.

Hemos de diferenciar dos tipos de normativas, muy relacionadas entre sí, la industrial y la no industrial. El Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales, aprobado por Real Decreto 2267/2004, de 3 de diciembre, y el Código Técnico de la Edificación (CTE), aprobado por Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, establecen que el diseño, la ejecución, la puesta en funcionamiento y el mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios, así como sus materiales, componentes y equipos, deben cumplir lo establecido en su reglamentación específica

La filosofía de ambas normativas es que tanto fabricantes, instaladores y mantenedores de los sistemas de protección contra incendios, cumplan con una serie de requisitos básicos para que dichos sistemas sean eficientes y estén en disposición de uso en todo momento. Para ello, el R.D. 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, establece las condiciones que deben reunir los equipos y sistemas que conforman las instalaciones de protección contra incendios para lograr que su funcionamiento, en caso de incendio, sea eficaz

Como vemos, tres normativas específicas, para tratar de evitar, desde el diseño, que se produzcan incendios y que, si se producen, sean eficaces los medios para sofocarlos.

En siguientes artículos iremos desgranando las partes más relevantes de estas normativas.

Iosu Salazar.
Ingeniero T Industrial.
Asesor técnico de AFOGASCA

www.afogasca.es

C/ Madrid, 66 Vitoria-Gasteiz
945 286 962 afogasca@afogasca.es

