PROTAGONISTA ▶ **Luis Blanco** Gerente del Museo do Ferrocarril de Galicia

Los días 16 y 17 de junio se celebrará en las instalaciones una feria de modelismo ferroviario

Destilería de Adegas Moure, en O Saviñao, de donde sale el bagazo con el que se experimenta para la obtención de humus. AEP

Adegas Moure estudia obtener abono del bagazo con ayuda universitaria

▶ El proyecto, que llega a su segundo año, está tutelado por profesores de Santiago y Vigo

L.A.R.
ribeirasacra@elprogreso.es

O SAVIÑAO. Adegas Moure, una empresa familiar situada en O Saviñao que destaca por sus proyectos de investigación, desarrollo e innovación, se encuentra en la segunda fase de una iniciativa que tiene como objetivo obtener humus a partir del bagazo destilado, que una vez libre de contaminación bacteriana pueda ser utilizado para abonar los viñedos y observar cómo influye en las características organolépticas de la uva. El objetivo principal, según confirmó Evaristo Rodríguez, es evitar el uso de fitosanitarios y conseguir «una viña más sana», pero sin olvidarse de cómo puede influir en mejorar la calidad del fruto.

El proyecto, en el que participa otra bodega gallega, está tutelado por las universidades de Santiago de Compostela y Vigo.

El pasado año se llevó a cabo la primera parte de las tres previstas. Este arranca la segunda, y está previsto cerrar el estudio en 2019, para en 2020 dar a conocer los resultados de una experimentación novedosa que, en palabra de Evaristo Rodríguez, «vendría a ser, por así decirlo, la cuadratura del círculo, pues hablamos de cerrar completamente el ciclo productivo, aprovechando totalmente la materia prima que nos brindan los viñedos para obtener el mayor rendimiento posible de los recursos».

Rodríguez indicó que el estudio va bien y que está «muy contento». Tanto, que en caso de que todo salga como apuntan los datos «pensaremos en levantar una planta de tratamiento de bagazo para su conversión en humus».

Todo apunta a que así será, pues este responsable de Adegas Moure indicó que «los resultados son prometedores, sobre todo con la consecución de un líquido obtenido tras la maceración del bagazo, lo que, se piensa, puede convertirse en un tratamiento fitosanitario que generaría resistencia de las plantas a diversas enfermedades endémicas», destacó Evaristo Moure.

> La bodega se plantea construir una planta de tratamiento para la consecución de humus a través del bagazo del vino

Todo ello se conocerá dentro de un par de años. Mientras, existe muy poca literatura acerca del uso del humus y ninguna del obtenido a través del bagazo.

En foros vitivinícolas especializados se ensalza el humus como método para regenerar la tierra permitiendo el desarrollo de los microorganismos vivos, además de ayudar a la retención de agua según las necesidades del suelo.

También se destaca que propicia una disgregración de la tierra al ir ahuecándola poco a poco, que facilita la toma de nutrientes a través de las raíces de las plantas, que aporta productos nitrogenados al suelo degradado y que, en definitiva, equilibra la tierra de una forma natural sin tener que usar productos químicos.

El Concello abre el plazo para poder participar en agosto en la feria Artelemos

Monforte

DELEGACIÓN

MONFORTE. El Ayuntamiento de Monforte acaba de aprobar las bases para participar en la 20 muestra de artesanía Artelemos. Desde hoy y hasta el 22 de junio, los artesanos interesados en participar podrán realizar la solicitud. El evento se celebrará este año los días 3, 4, 5, 6 y 7 de agosto.

Se ha previsto la participación máxima de 22 expositores. El alcalde, José Tomé, adelantó que el público que se acerque podrá adquirir productos muy variados y de diferentes disciplinas artísticas. Habrá orfebrería, cestería, cuero, lana, alfarería de Gundivós y cerámica. Otro de los atractivos de Artelemos es que va a ser posible ver en vivo la elaboración de las piezas que los propios artesanos ejecutan.

Por otra parte, el mandatario local destacó que los más pequeños tendrán la oportunidad de participar en diferentes talleres.

Los puestos abrirán de 11.00 a 14.00 horas y también en turno de tarde, de 18.00 a 23.00. Cada uno de los artesanos tendrá su propia caseta expositora con tarima, iluminación y rotulación promocional propia. Durante la noche habrá vigilancia hasta la hora de apertura de la feria.

También se ha destacado desde el Ayuntamiento que con el objetivo de darle un carácter más dinámico a la muestra habrá pasillos entre los puestos, que se agruparán entre tres y cuatro. En esos espacios se van a colocar unas sombrillas triangulares para facilitar el tránsito peatonal.