

HIGUERUELA | SERVICIOS BÁSICOS

El Ayuntamiento adquiere una planta para desnitrificar el agua

En la documentación técnica de la contrata se reconoce que «los valores de nitratos están por encima de los límites establecidos» en los criterios sanitarios para el consumo humano

E.F. / ALBACETE

El Ayuntamiento de Higuera de la Sierra adjudicó a la empresa Acagua Soluciones SL, el contrato para instalar «una planta desnitrificadora», al objeto de conseguir que el agua de suministro a la población «sea potable conforme a lo establecido en el RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano».

Según consta en la documentación técnica de la contrata para hacerse con estos equipos, adjudicada por unja cantidad ligeramente superior a los 64.000 euros, los 1.350 residentes de Higuera de la Sierra se abastecen de agua a través de dos sondeos. Las analíticas que se hacen periódicamente al agua de abastecimiento indicaron que «los valores de nitratos están por encima de los límites establecidos» en el citado Real Decreto.

Por esta causa, desde el Consistorio higuera de la Sierra se propuso que «se realice la licitación y contratación de la construcción de una planta de desnitrificación de las aguas, para que estas puedan ser calificadas como aptas para consumo humano», una vez efectuada la valoración de los sistemas y tecnologías que se podrían utilizar para llevar a cabo este cometido.

Los sondeos desde los que se capta el agua para consumo humano en Higuera de la Sierra tienen 145 y 185 metros de profundidad. Una tubería de 15 kilómetros de longitud lleva el agua hasta dos depósitos de 250 y 300 metros cúbicos, donde se realiza la cloración. Desde estos depósitos, el agua se deriva a la red de



Casa consistorial de Higuera de la Sierra, sede del Ayuntamiento. / R.S.

abastecimiento y, a través de ella, llega a los domicilios.

Justo después de que la mencionada tubería principal de 15 kilómetros se desdoble y antes de llegar a cada depósito, se instalará un equipo de desnitrificación. Siempre de acuerdo a la documentación, se estima que el valor de entrada de los nitratos en el agua será de 61 miligramos de NO₂ por litro, y el de salida será de 40 miligramos de NO₂ por litro.

El sistema de desnitrificación que se utilizará será el de filtros de

resina de intercambio iónico, una sustancia que captura los nitratos. El proceso consta de dos intercambiadores, instalados en la corriente que alimenta a los depósitos reguladores. Cada filtro intercambiador tiene un volumen de resina de 600 litros y cada litro de resina permite desnitrificar un caudal de 30 litros por hora.

Como el caudal necesario para abastecer a la población es de 250 metros cúbicos por día en temporada baja, el caudal a tratar por los dos desnitrificadores instalados se-

rará de 125 metros cúbicos por día (62,5 metros cúbicos por filtro), por tanto, se estima que cada 3,4 días se realizará la regeneración completa de los dos filtros.

En la documentación también se precisa que el plazo de ejecución de las obras de instalación de los nuevos equipos será de tres meses. El plazo de garantía de los equipos será de un año a partir de la finalización de las obras para que se pueda conocer el comportamiento de las mismas durante un ciclo estacional completo.

DOP JUMILLA

Un grupo de 30 comensales participó en la cena 'gourmet' virtualizada

REDACCIÓN / ALBACETE

La segunda experiencia virtual *Familia Jumilla Wine Dinners* llevó de experiencia gastronómica por el mundo a 30 comensales desde la cocina del restaurante Garabato, en Albacete, la tarde-noche del pasado jueves, según informa el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen Protegida.

Los comensales pudieron disfrutar de un menú «viajero» creado por el chef Daniel Valencia del Restaurante Garabato en Albacete, quien armonizó con tres vinos ganadores en el 26 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, seleccionados por el sumiller Álvaro de Miguel.

El menú traía las instrucciones para montar y terminar en casa, y consistía en una caja con todo lo necesario para preparar los seis platos viajeros y exclusivos que el chef había creado, algunos en exclusiva, para vivir esta innovadora experiencia gastronómica.

La cena comenzó con Gofre de patata con salsa de cúrcuma y leche de avellanas, y Canelón de aguacate relleno de txangurro aliñado, que se armonizaron por el vino Luzón Colección Blanco, con uvas Macabeo y Sauvignon Blanc, de Bodegas Luzón. Continuó con cubalibre de foie y poke hawaiano de salmón, que el sumiller Álvaro de Miguel maridó con Alceño 50, de Bodegas Alceño.

El viaje gastronómico terminaba con carne: presa ibérica con piquillos y patatas, y el punto dulce de la noche: brownie de chocolate y cacahuets con crumble de galletas y cerezas liofilizadas, ambos platos maridados con Pío del Ramo Roble, de Bodegas Pío del Ramo.

JÚCAR | REGADÍO

La CHJ usará la teledetección para estudiar toda la Mancha Oriental

En 1998, Albacete fue una de las primeras zonas de España y de Europa donde se controlaron superficies de riego mediante una tecnología entonces pionera

E.F. / ALBACETE

La presidencia de la Confederación Hidrográfica del Júcar sacó ayer a licitación el contrato para realizar un estudio de la evolución de las superficies en regadío en el ámbito del acuífero de la Mancha Oriental, mediante el empleo de técnicas de observación de la tierra, a los largo

de un periodo de tres años. El presupuesto de la contrata supera los 160.000 euros.

Estos trabajos recogen la experiencia y el conocimiento atesorados por la UCLM, la Junta Central de Regantes de la Mancha Oriental (Jcrmo), la Junta de Comunidades y la propia Confederación desde 1998, cuando se iniciaron los pri-

meros trabajos de seguimiento de superficies en regadío mediante teledetección, siendo esta parte de España una de las zonas pioneras de Europa en el uso de esta tecnología, cuyo uso resultó decisivo para conseguir el objetivo de la plena sostenibilidad del acuífero Mancha Oriental, que abarca buena parte de la provincia de Albacete.



Vista aérea de la Finca de Las Tiesas, entre Albacete y Barrax. / ITAP