

Mezquín, Matarraña y Bajo Aragón (Teruel)

Energías renovables en un hotel rural

LOS MÁS NATURAL

JOAQUÍN LORENZO. Gerente de OMEZYMA

(Organización para el Desarrollo del Mezquín, Matarraña y Bajo Aragón).

Una antigua fábrica de papel se ha convertido en un hotel que utiliza sabiamente las energías renovables: el agua de un manantial refrigera las instalaciones y el orujillo procedente de las almazaras proporciona el combustible para calentar las habitaciones.



M^a Ángeles Lorenzo y Ramón Ibáñez, una pareja de Beceite, compraron una antigua fábrica de papel que estaba en ruinas con la idea de restaurarla para el uso turístico, así generaban su propio empleo, ya que M^a Ángeles estaba en paro y Ramón se dedicaba a la agricultura (olivo y almendros) y la ganadería (ovejas), actividades que en el municipio de Beceite, zona muy montañosa, no son rentables.

Su objetivo era crear un hotel junto al río Matarraña, donde se cuidara y mimara el entorno, la arquitectura tradicional; donde el visitante disfrutara del medio natural, escuchando el murmullo del agua y el canto del ruiseñor; donde se utilizaran y se valorizaran, de una forma sostenible, los recursos del territorio. La ubicación del antiguo molino en los Puertos del Beceite, ZEPA incluida en la Red Natura 2000, contribuía a pensar que los potenciales visitantes de este espacio natural apreciaran especialmente el cuidado de los aspectos ambientales.

Para la rehabilitación se desescombró todo el edificio y se aprovechó toda la piedra “tosca” que tenían las antiguas paredes para levantarlas nuevamente y se recicló toda la madera que estaba en buen estado. En el sótano del edificio y bajo unas bóvedas, se ubica el antiguo molino papelero, y allí mismo, surgiendo del mismo subsuelo del molino, brota el agua de un manantial, con un caudal aproximado de 10 l/seg.

El agua de este manantial, que antiguamente se utilizaba para elaborar la pasta de papel, emerge a una temperatura media de 13° C. Por

tanto, en seguida se pensó en darle una nueva utilidad: la refrigeración del hotel en verano. Así pues, se diseñó un sistema de bombeo, que hace circular el agua por unas microtuberías y que al pasar entre ellas el aire forzado que proporciona un ventilador, se emite aire fresco a 17° C, con lo que se consigue la refrigeración natural del local (22° C) y una sensación de frescor natural que proporciona el agua del manantial.

En nuestra zona el cultivo del olivo es muy importante y se produce el aceite de oliva con Denominación de Origen “Bajo Aragón”. Por tanto, se genera gran cantidad de orujo en las almazaras. De este orujo, una vez secado y tamizado, se separa el hueso de la oliva (orujillo). Este material es un buen combustible y tiene gran capacidad calórica. Para poder utilizarlo, se acondicionó un habitáculo anexo al hotel, donde se ubica la caldera de combustión y la tolva de dosificación. Así de esta manera, se consigue que toda la energía necesaria para calefactar el hotel y abastecer de agua caliente sanitaria, proceda de esta fuente de energía: el orujillo de oliva.

La verdad es que hace falta mucha energía para refrigerar y calentar un hotel. Pero realmente, la energía que es necesaria para emprender este tipo de proyectos es energía personal, tener mucha ilusión para superar todas las dificultades y problemas que van surgiendo. ■

El hotel "Font Del Pas" contará con 12 habitaciones, de las que 6 están ya en funcionamiento, y un comedor de 50 plazas.

Organización para el Desarrollo del Mezquín, Matarraña y Bajo Aragón (OMEZYMA).
Tlf.: 978/852011. Fax: 978/852403
omezyna@omezyna.es