

ZEPA LLANO DE LAS CABRAS

Introducción y Descripción General

Cartografía: Mapa Topográfico Nacional E. 1: 25.000, hoja 953 (II).

Accesos: Se accede por la carretera MU-503, que va de Aledo a la Zarzadilla de Totana, a la altura del km 18. El Camino de la Cañada de Don Luis atraviesa toda la ZEPA.

Esta ZEPA se encuentra en la zona centro de la Región de Murcia, al sur de sierra Espuña y en los Términos Municipales de Aledo y Totana, abarcando una superficie de 987,31 hectáreas, de las cuales 235,98 son de propiedad pública y 751,33 de propiedad privada (varios propietarios). Con el visor SigPac se pueden ver exactamente los terrenos que ocupa esta ZEPA.

Las coordenadas de su centro son 37°48'33''N, 1°38'29''O. Su altitud media es de 650 m, no apareciendo dentro del espacio ningún cerro ni elevación significativa.



Figura.- Zona esteparia del Llano de las Cabras.

El Llano de las Cabras está declarado como Área de Protección de la Fauna Silvestre [Ley 7/1995, de 21 de abril, de la Fauna Silvestre, Caza y Pesca Fluvial (BORM nº 102, de 4.05.95)].

La designación como ZEPA en cumplimiento de la Directiva del Consejo de las comunidades europeas 79/409/CEE, de 2 de abril de 1979, derogada por la Directiva 2009/147/CE, de 30 de noviembre, relativa a la conservación de las aves silvestres, se publicó en la Resolución de 8 de mayo de 2001 (BORM nº 114, de 18 de mayo de 2001).

Paisaje geomorfológico

Sierra de baja montaña, de relieve llano y escasa pendiente. Se trata de un glacis que se encuentra al sur de sierra Espuña, formando un paisaje estepario.



Figura.- Llano de las Cabras desde la sierra de la Tercia.



Figura.- Zona esteparia del Llano de las Cabras.



Figura.- Zona esteparia del Llano de las Cabras.

Desde esta planicie se tienen muy buenas vistas de sierra Espuña (Morrón de Espuña, Pedro López y Cerro de las Cabras), de la sierra de la Tercia (toda su umbría), de la

sierra de Ponce y Cambrón, así como de la sierra del Gigante y sierra María (ya en Almería).



Figura.- Vistas de sierra Espuña. De izquierda a derecha: cerro de las Cabras, Pedro López y Morra de Espuña.



Figura.- Sierra de la Tercia desde el Llano de las Cabras.



Figura.- Sierra de Ponce y Cambrón. Paredon de la Peñarrubia.



Figura.- Sierra de María.

Paisaje vegetal

En el paisaje, domina el espartizal con individuos dispersos de pino carrasco como especie arbórea, salpicándose entre él manchas de matorral subarbusivo (chaparras), pasto (lastón) y cultivos de secano.



Figura.- Pinares y espartizales.



Figura.- Chaparras, esparto y pinos carrascos.

También hay aromáticas como el romero y el tomillo dispersas por el terreno forestal del espacio protegido.

Paisaje agrario

Hay cultivos de secano dispersos por todo el espacio, dedicados a almendro, de las variedades Garrigues y Marcona principalmente ($37^{\circ}49'3,12''\text{N}$, $1^{\circ}38'47''\text{O}$). También se cultivan olivos en secano, de las variedades Picual y Arbequina ($37^{\circ}49'1''\text{N}$, $1^{\circ}38'52,80''\text{O}$), y quedan también algunas parcelas dedicadas al cultivo de cereales (cebada) ($37^{\circ}48'28,70''\text{N}$, $1^{\circ}38'25,06''\text{O}$).



Figura.- Almondoras Marcona (flor rosa) y Garriges (flor blanca).



Figura.- Almendros Garrigues en flor.



Figura.- Cultivos de olivos con vallado perimetral.



Figura.- Cultivos de cereales.



Figura.- Cultivos de cereales.

El cultivo mayoritario es el de uva de mesa en parral.



Figura.- Mallas antigranizo y antitrips en los parrales.



Figura.- Parrales.

En algunas de estas parcelas se cultivan las variedades tradicionales Aledo y Dominga ($37^{\circ}49'6,54''\text{N}$, $1^{\circ}38'28,62''\text{O}$), mientras que en la mayoría de los parrales, se emplean nuevas variedades apirenas (sin semilla) ($37^{\circ}49'5,44''\text{N}$, $1^{\circ}38'42,06''\text{O}$).

La uva Aledo es una uva de mesa típicamente cultivada en el valle del Vinalopó, aunque procede del municipio murciano de Aledo. Suele ser embolsada para conseguir una maduración más homogénea, así como un mejor color y aspecto. Es una variedad muy resistente por su piel más gruesa, y de recolección tardía (sobre noviembre y diciembre), por lo que suele ser la uva que se toma en Nochevieja. Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21), Aledo es una variedad de vid blanca recomendada para la producción de uva de mesa en España.



Figura.- Racimo de uva Aledo.

La uva de mesa variedad Dominga apareció hacia el año 1910 en una parra que Domingo de María Molina tenía en la puerta de su casa en el paraje de la Fontanilla, del término municipal de Aledo (Murcia). Dicha parra procedía de una cepa de uva blanca de vino que, al parecer, había degenerado. Sin embargo, su aspecto una vez injertada en parra alta, se consideró interesante. Por ello, se hizo una pequeña plantación de 30-40 pies y se injertó con material procedente de esta parra.

Por el año 1920, visto el comportamiento de estas parras y las características de sus uvas, se injertó en el paraje de «Las Viñas» el primer parral importante, de unas 300 ó 400 plantas. A la vista de las buenas cualidades (producción, tamaño del grano y racimo, color, etc.), que esta uva presenta con un cultivo adecuado, empieza su expansión en los parajes de Carivete, Las Viñas, La Huerta, logrando su máxima calidad en el de Los Albares. Se comenzó a extender rápidamente a los términos municipales colindantes de Alharna, Totana y Librilla, y a otras provincias como Badajoz, Baleares, Cáceres, Málaga, Valencia, etc.; en ellas, conforme se la va conociendo, la demanda es mayor.

Los racimos suelen nacer en las tres primeras yemas. Son de tamaño grande a muy grande (de 2 a 4 kg, normalmente, llegando en muchos casos a más de 5), semi-esparcidos o compactos, cilindro-cónicos, asimétricos y en muchas ocasiones alados. Los granos son muy gruesos (de 6 a 10 gramos), iguales, ovoides y con dos tonos de color, según estirpes (unos blanco-crema, y otros blanco-rojizo). La pulpa es de consistencia media, crujiente, de sabor fresco y medianamente azucarada. A su madurez alcanza los 10 u 11 grados. Contiene de 2 a 3 semillas, y en algunos casos 4, muy fuertes.

La uva Dominga es variedad tardía, pues necesita para su maduración completa 4.300° C, lográndose en su zona de origen tal grado de maduración en la segunda quincena de septiembre. Cuando las condiciones climáticas son favorables, conserva sus cualidades organolépticas hasta finales de diciembre colgada en la parra.



Figura.- Racimo de uva Dominga.

Debido a las nuevas tendencias del mercado de la uva de mesa, donde priman las variedades apirenas, en 2002 se creó ITUM (empresa de Investigación y Tecnología de Uva de Mesa S.L.) para tratar de conseguir nuevas variedades de esta fruta que pudieran competir con otros productores como California, Sudáfrica, Israel o Italia. En este proyecto también colaboran el IMIDA (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Agroalimentario) y el entonces INIA (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias).

La Región cuenta con cerca de 6.500 hectáreas cultivadas de uva de mesa, la mitad de ellas apirenas, que producen de media por año 130.000 toneladas. En la actualidad ITUM dispone de cerca de 10.00 híbridos plantados de estas frutas.

Se exportan 62.000 toneladas de uvas de mesa, representando el 50% de las ventas de España al exterior. También es importante destacar las cerca de 1.000 hectáreas de la Región de Murcia cultivadas por 100 agricultores que se gestionan bajo las normas de Producción Integrada. La Producción Integrada es el método de producción de vegetales que utiliza al máximo los recursos y mecanismos de producción naturales, asegurando a largo plazo una agricultura sostenible. En ella los métodos biológicos, químicos y otras técnicas son cuidadosamente elegidos y equilibrados, teniendo en cuenta las exigencias de la sociedad, la rentabilidad y la protección del medio ambiente.

Todas las uvas amparadas bajo la Producción Integrada han sido aprobadas por Entidades de Certificación/Inspección dependientes de la Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y disponen de un sello que las distingue como producto de calidad contrastada.

Construcciones de interés

No hay construcciones de interés, salvo el cortijo tradicional abandonado de la Casa de Subriel. Este cortijo tiene un gran corral, ya que la actividad económica fundamental de la zona tuvo que ser el pastoreo.



Figura.- Casa de Subriel.



Figura.- Casa de Subriel.

Fauna

Abundan zorros, jabalíes y arruí. Se cazan conejos y perdices en los cotos de caza. También hay palomas torcaces, algún tejón, tortugas y sapos y aves.

Cumple los criterios numéricos establecidos para ser designada ZEPA la especie Alondra de Dupont (*Chersophilus dupontii*).



Figura.- Alondra de Dupont.

En el área seleccionada aparecen numerosas especies incluidas en el Anexo I de la Directiva 2009/147/CE, de 30 de noviembre, relativa a la conservación de las aves silvestres.

Debilidades/Amenazas. Fortalezas/Oportunidades

La mayor amenaza que sufre este entorno es el riesgo de incendios que hay, sobre todo en la época estival. La desaparición y regresión de la ganadería extensiva, agricultura y apicultura pueden modificar el paisaje, flora y fauna de este espacio.

Tabla.- Análisis DAFO de la ZEPA Llano de las Cabras.

Debilidades <ul style="list-style-type: none">• Cortijo abandonado.• Falta de coordinación entre administraciones locales y autonómica en la gestión del espacio.• Desconocimiento de buena parte de la población de los valores ambientales del territorio.• Escasez de señalización y guías orientativas del espacio natural específicas.	Amenazas <ul style="list-style-type: none">• Escaso relevo generacional.• Baja rentabilidad de los cultivos tradicionales. Papel fundamental de las subvenciones.• Cambio climático, con sequías más prolongadas y temperaturas más extremas.• Daños causados por la fauna del entorno en los cultivos.• Incendios forestales.• Erosión.• Limitación de usos debido a la declaración de espacios naturales.• Escasez de subvenciones para el desarrollo de iniciativas ambientales en el entorno.
Fortalezas <ul style="list-style-type: none">• Restaurante dentro del espacio protegido.• Tierras fértiles.• Colmenas.• Cercanía con el Parque Regional de Sierra Espuña.• Fácil observación de aves.• Aprovechamientos cinegéticos.	Oportunidades <ul style="list-style-type: none">• Potencialidad para actividades de ocio y educativas.• Auge de la agricultura ecológica.• Potenciar los productos locales (sellos de calidad, sello del espacio natural, denominaciones de origen, etc)• Potenciar el yacimiento de empleo en la recuperación de actividades tradicionales del entorno.• Potenciar la creación de un centro de interpretación en el interior del parque que sirva de elemento vertebrador de otras acciones turísticas.