Humedal del CHURRETAL

Alpandeire, Málaga

Zarzal donde pudo estar el humedal (A. Ventas. febrero 2020)

1 Localización

Nombre del manantial/fuente: **Humedal del CHURRETAL**

Pedanía, aldea, paraje o pago: **Las Amarillas**

Municipio: **Alpandeire**

Provincia: **Málaga**

Coordenadas UTM (ETRS89): X: **299860.211** Y: **4054302.172** Huso: **30** Altitud: **466 m**

Nombre de la cuenca: **Mediterránea Andaluza**

Nombre de la subcuenca: **Guadiaro**

Nombre del río/arroyo que origina (si procede): **---**

Nombre de la masa de agua subterránea (si procede): **Sin clasificar**

Nombre del Espacio Natural Protegido (si procede): **Reserva de la Biosfera (Intercontinental del Mediterráneo) y Red Natura 2000 (zec: valle del río Genal)**

2 Procedencia del agua subterránea

Nombre del lugar o sierra de donde se supone procede el agua subterránea: **Cerro las Amarillas**

Naturaleza de las rocas por donde se supone circula el agua subterránea: **Rocas metamórficas (no carbonatadas)**

3 Tipo de surgencia

Humedal (lagunas, charcas, turberas, marismas…)

4 Descripción

Humedal situado entre la Fuente del Dornajo y el cerro del Posteruelo, situado en la parte baja del carril, al no tener canalizaciones surge por varios puntos, no se agota nunca y sirve de abrevadero y lugar de baño a los cerdos y jabalíes de la zona.

El acceso, como otras fuentes de la zona, es muy complicado debido a la cantidad de caminos y carriles existentes, cancelas y fincas privadas. Iniciaremos la ruta, desde Alpandeire, tomando el Camino de Las Amarillas, tal y como se indica para acceder al Manantial de Las Calderas (ver ficha). Sin embargo, al contrario que en aquella que había que coger un desvío pronunciado para rodear la casa de La Alcudia, en este caso deberemos seguir rectos buscando la Casa de Las Amarillas en la loma del mismo nombre. Unos 460 m antes de llegar a la Casa de Las Amarillas nos saldrá un camino a la derecha que nos lleva a la explotación porcina de la Fuente de Las Amarillas o Fuente del Dornajo (ver ficha). Se cruza por la explotación y dejamos el coche donde el carril nos lo permita puesto que está en muy mal estado y nos vamos ayudando, siguiendo el camino ya a pie, del GPS para localizar el zarzal que queda algo más abajo del camino, a unos 235 m en línea recta de la explotación porcina.

5 Instalaciones asociadas

Ninguna

6 Caudal medio

Caudal: **Bajo (1 – 10 l/s)**

¿Se agota? **No se agota nunca**

7 Uso del agua

Rural y ganadero

8 Acceso y uso público actual

Acceso: **Con autorización o permiso**

Uso público actual: **Bajo**

Valoración de las instalaciones y facilidad de uso: **Inexistentes**

9 Estado de conservación

Aceptable

10 Amenazas, impactos y presiones

Ninguna

11 Otra información

En la visita realizada el 22 de Febrero de 2020 por A. Ventas y A. Lobato (autor de la ficha y conocedor de la fuente), se encuentran con la ausencia total del humedal. La zona parece haber sido removida hace algunos años y ahora es imposible localizarlo. Los únicos rastros que dan pistas de donde estuvo lo aportan un buen zarzal, entre otros matorrales, y una pequeña vaguada pendiente abajo, al otro lado del zarzal, que podría indicar la ruta que llevaría el agua en la bajada del humedal (ver fotos).

Se agradece la ayuda de A. Lobato por haber vuelto a revisar el humedal tras tantos años y haber dado la oportunidad de aportar alguna foto, aunque sea testimonial, de la zona.

12 Valores sectoriales

Científico/Didáctico: **---**

Minero/Medicinal: **---**

Paisajístico/Pintoresco: **---**

Medio-ambiental: **---**

Recreativo/Turístico/Uso Público: **---**

Histórico/socio-cultural: **---**

Arquitectónico: **---**

Económico: **---**

Arraigo/Aprecio popular: **---**

13 Valoración general

Baja

14 Nombre del autor/es de la ficha

A. Lobato Barragán (Unidad Ambiental-D. P. Málaga)

(08-01-2015)

ADVERTENCIA:
Esta ficha tiene sólo carácter informativo y preliminar. Se recuerda que los datos de partida han sido suministrados por personas físicas y están referidos a fechas concretas. En cualquier caso, la información colgada en esta página web estará en permanente depuración, a través de las adiciones y modificaciones recibidas, y de las verificaciones y homogeneizaciones de criterio oportunas.