

El corcho: su extracción y su aprovechamiento

M^a Elisa Sánchez Sanz

INTRODUCCION

De todos es bien conocido que el corcho es la corteza del alcornoque y que se extrae en varias zonas españolas.

Las grandes extensiones de alcornocales extremeños nos han dado pie para interesarnos por este producto siguiendo los pasos que los hombres que lo trabajan dan desde su cultivo hasta su conversión en tapón, salero o plancha de pavimento, por ejemplo, pudiendo haber recogido in situ varias de sus fases.

No nos hemos detenido únicamente en la extracción y su aprovechamiento como materia propia para hacer algunas piezas del ajuar doméstico sino que nos hemos adentrado en una fábrica (La Corchera Extremeña, de Mérida) donde conocimos la mecanización y la modernísima utilización del corcho para revestimiento de paredes, pavimentos de suelos, aislamiento contra el ruido, el calor o el frío, interesándonos así por su futuro.

CARACTERISTICAS GENERALES

1. Morfología del Alcornoque.— El alcornoque pertenece a la especie «*Quercus Suber*», de la familia de las cupulíferas, y es una planta arbórea dicotiledónea.

No suele sobrepasar los 25 metros de altura. De fuertes raíces hace bien frente al viento. La ramificación produce que se formen troncos sinuosos, ramificados a alturas variables «en función principalmente de las intervenciones salvícolas de poda y de la espesura de la masa, que regula la poda natural» (1).

Las hojas son perennes y endurecidas, ovales, verdeoscursas y espinosas.

La corteza es lisa en los árboles jóvenes, pero a medida que el alcornoque cumple años la corteza termina agrietándose. «El espesor de las sucesivas capas anuales producidas es proporcional al crecimiento diamétrico del ramo en que se asienta» (2).

Un alcornoque puede vivir entre 100 y 500 años. Crece lentamente. Y hasta los doce años este árbol no es fructífero. Los frutos son las bellotas, que no son comestibles y sólo sirven en la montonera para engordar al cerdo ibérico.

Crece bien hasta los 500 metros sobre el nivel del mar y siempre en zonas abrigadas de los vientos del Norte, aunque requiere gran exigencia hídrica en la atmósfera y en el suelo, que no tiene por qué ser muy profundo.

El alcornoque al ser una «planta eminentemente calcífuga, gusta con preferencia los pisos de contenido arenoso, propicios a una fácil aireación, y como su sistema

radical es exigente en los suelos profundos y sueltos se cría a sus anchas» (3). El alcornoque, no obstante, puede reproducirse por siembra, plantación y roza.

Este árbol presenta una madera «rica en tanino, y la casca, que es una parte de la corteza, se emplea como materia curtiente en las tannerías» (4). Esta madera está recubierta con una corteza porosa que es el corcho, que evita la evaporación rápida de la savia vegetal. Esta corteza alcanza gran grosor debido a que continuamente está actuando un tejido o elemento felógeno que va superponiéndose a las capas anteriores.

El alcornoque tiene tres capas de corteza cuyas funciones y espesor son distintas:

- el endoflejo o liber
- el mesoflejo
- el epiflejo o corcho, capa cuyo crecimiento depende de que el clima sea cálido y mucha la humedad del



Salero

suelo, lo que le hará «engruesarse» (engordar). De ahí que la porosidad del corcho dependa de los años del árbol y de la sequía.

Lo que en términos científicos quedaría explicado así: «El inglés Robert Hooke en 1665 describe cómo el corcho está formado por lagunas poliédricas semejantes a las células de un panal, llamándolas 'celdillas'». «Las células del tejido suberoso son unidades muertas y llenas de aire. La oquedad de éstas se debe a que durante el crecimiento y suberificación de las membranas pierden el contenido celular. La disposición que presentan es bastante regular, en hiladas radiales y encajadas unas en otras gracias a su forma geométrica (Fig. 1), formando en conjunto tandas circulares superpuestas. Y debido, precisamente, a esa disposición posee el corcho gran parte de sus cualidades, tales como la elasticidad y la resistencia». «La membrana celular contribuye a las características específicas del corcho. Esta pared que separa los huecos citados se halla formada por capas: celulósicas, en contacto con la cavidad celular; suberificadas, de espesor notablemente mayor; y lignificada, constituida a su vez por dos tabiques de espesor microscópico, íntimamente ligados. Las dos capas intermedias suberificadas, compuestas por estratos de suberina y de cera, alternantes, son las que prestan elasticidad al corcho». «Las células están atravesadas por los 'plastodermos', canalillos cuyo diámetro tiene aproximadamente de 6 a 10 mm, y que conectando unas células con otras, hacen que un grupo de ellas actúen como un sistema de vasos comunicantes». Por fin las lenticelas son «los poros existentes en la corteza suberosa y necesarias para la respiración de ésta, ya que a su través obtiene el corcho el oxígeno» (5).

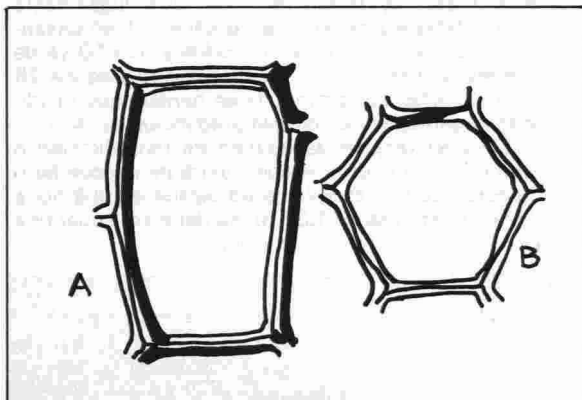


Fig. 1.- Célula del corcho. A) Corte longitudinal B) Corte transversal. (Según Vieira, 1950).

En 1807 Cheureul avanza en el conocimiento de la composición química del corcho e identifica la «suberina» que hoy sabemos es una mezcla de ácidos grasos entre los que ya se conocen el felónico, el floinólico, el floiónico y el subérico. J. Viera Natividade (6) explica que la suberina es inflamable e insoluble en agua, eter, cloroformo, ácido sulfúrico, ácido clorhídrico y amoníaco.

La densidad del corcho suele ser de unos 0,12 kgr. por dm³. Cuenta, además, el corcho con varias propiedades tales como son:

- la flexibilidad, su elasticidad pudiendo soportar presiones sin que sufra deformación (por eso se emplea como tapón de botella).
- su nula conducción del calor (si el corcho natural o conglomerado se quemase no llegaría a desprender vapores tóxicos).
- es inalterable a la acción de la humedad, es decir que las células del corcho son impermeables a lí-

quidos y grasas, debido precisamente a la presencia de suberina (por eso se ha empleado para hacer utensilios de pesca y flotadores). Absorbe la humedad.

- produce aislamiento térmico, acústico y vibratorio.
- es inodoro, higiénico, compacto y apenas es incombustible.

2. Area del Alcornoque.- Se considera este árbol como una especie mediterránea propia de las costas (aunque, a veces, su expansión sea algo más profunda hacia el interior) de los países del Mediterráneo occidental y de ciertas zonas de la vertiente atlántica.

Su distribución geográfica hay que situarla ya desde las costas italianas del Tirreno, extendiéndose, también, por Sicilia, Córcega, Cerdeña, Francia Meridional, Aquitania, Baleares, las costas ibéricas, las portuguesas y marroquíes del Atlántico y las argelinas y tunecinas en el Mediterráneo (Fig. 2).

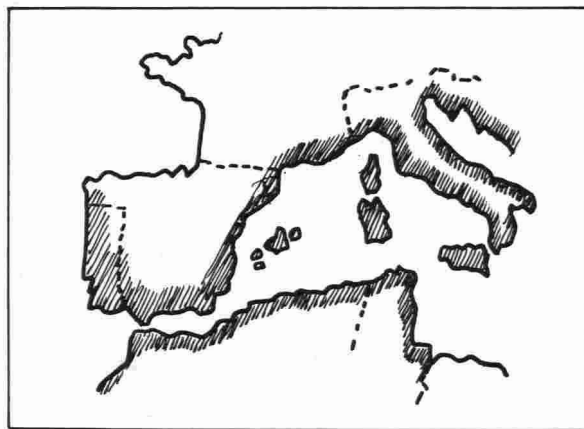


Fig. 2.- Dispersión del alcornoque.

Las extensiones de alcornoques que fueron publicadas en 1980, (7) quedan repartidas así:

PAIS	HECTAREAS
Portugal	1.000.000
España	450.000
Argelia	440.000
Marruecos	340.000
Francia	158.000
Túnez	115.000
Italia	51.000

En España, no obstante, el área del alcornocal está repartida por ocho provincias cuyas hectáreas son las que a continuación se señalan:

PROVINCIA	HECTAREAS
Sevilla	92.000
Cádiz	84.000
Badajoz	72.000
Cáceres	70.000
Gerona	50.000
Huelva	36.000
Málaga	28.000
Barcelona	23.000

Algo se produce en Galicia (de Orense a Tuy), (8) en Guipúzcoa, Burgos, Ciudad Real y Castellón de la Plana.

En Badajoz, que ha sido la provincia estudiada en este trabajo, los términos municipales con una superficie de alcornocal comprendida entre 100 y 9.432 hectáreas, enumeradas de menos a más son las siguientes:

Arroyo de San Serván	La Roca de la Sierra
Peraleda de Zaucejo	Almendral
Oliva de la Frontera	Carmonita
Herrera del Duque	Valle de Santa Ana
La Lapa	Monesterio
Barcarrota	Salvaleón
Fuentes de León	Fregenal de la Sierra
Cabeza de Vaca	Valencia de Mombuey
Santa Amalia	Alconchel
Higuera de Vargas	Villar del Rey
La Codosera	Calera de León
La Parra	San Vicente de Alcántara
Monterrubio	Higuera la Real
Cordobilla de Lácar	Badajoz
Burguillos del Cerro	Mérida
Puebla de Oblando	Valdecaballeros
Salvatierra	Villanueva del Fresno
Zahinos	Alburquerque
Segura de León	Jerez de los Caballeros (Fig. 3).
Aljucén	

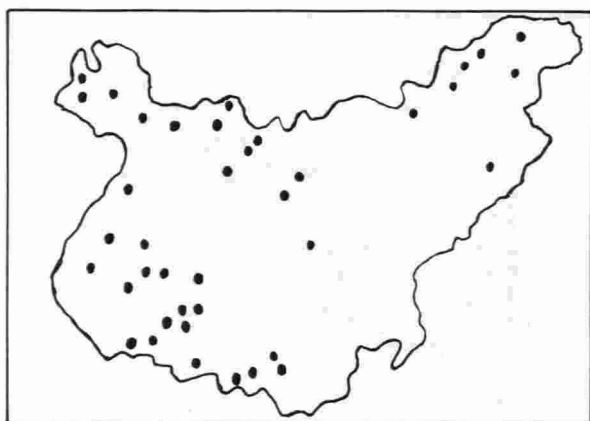


Fig. 3.— Area del alcornoque en Badajoz.

EXTRACCION DEL CORCHO

1. **Las épocas.**— Tradicionalmente hay unas épocas concretas para descorchar el alcornoque pero no son las mismas en Extremadura que en otras zonas de la Península. Y así, mientras en Badajoz tiene lugar en el mes de mayo, en Gerona se hace entre mediados de junio y fines de agosto.

En realidad, para poder descorchar únicamente interviene dos factores:

- que haya actividad vegetativa en el árbol con capas de células nuevas y blandas, y
- que tenga savia «densa» que frene el proceso de desecación de la capa madre.

Y estas condiciones se dan juntas entre las fechas del 15 de junio y el 15 de septiembre. Al árbol le es necesario tener tiempo suficiente para preparar una capa protectora —aunque sea delgada— que aisle al corcho del frío del invierno. Por eso, es mejor descorchar en la primera parte del verano. Así el árbol puede irse preparando.

2. **Los hombres.**— El descorche se puede llevar a cabo gracias a las cuadrillas de hombres bien organizadas.

Normalmente, se hace por parejas o «colleras» de peladores o «sacadores». Por cada cierto número de colleras hay un capataz o «manijero». Por cada tres parejas de peladores hay un rajador.

Además, la cuadrilla se completa con estos trabajadores:

- recogedores que amontonan el corcho
- arrieros que con sus caballerías llevan el corcho al cargadero
- un aguador
- un rancharo
- y en la pila del cargadero un representante del vendedor y otro del comprador que pesan el corcho con una «cabria» (trípode para pesar con romana).

Si la pareja de peladores trabaja a jornal saca entre 400 y 800 kg. diarios de corcho, pero si va a destajo, duplica el rendimiento, aunque así les producen más heridas a los árboles.

3. **Las pelas.**— Un alcornoque, por lo general, puede llegar a resistir hasta doce pelas y la «pela» no es más ni menos que la acción de «sacar» o quitar la corteza al árbol.

Es recomendable hacerlo, ya que así, no sólo obtiene beneficios el hombre sino que se regenera la producción de materia corchosa a lo largo de la vida del árbol, al mismo tiempo que irá produciendo corcho de mejor calidad.

a) **Modos de «pelas».**— Al alcornoque se le hace una primera pela de la que se extrae el llamado corcho «bornizo» o «bornio» (1ª corteza) que se saca de las ramas y que sólo se utiliza para hacer los portales de belén. Este corcho es de muy baja calidad (pero hoy ya lo emplean para hacer parquet porque tiene más densidad que el de «refugo»). Ahora bien, esta pela no puede tener lugar hasta que el árbol no alcance al menos una circunferencia de 60 cms. a una distancia de 1,30 m. del cuello de la raíz. Y esta operación no suele tener lugar hasta que el árbol no cumple los 25 años, si bien pasando de 9, se llama «corcho criado» y con 10 ya da corcho. Sin embargo, si se hiciera antes de los 25 años al árbol se le producirían heridas que incidirían negativamente sobre la producción.

En la extracción del corcho de reproducción o corcho «segundero» el coeficiente de descorche o relación de la mayor longitud pelada en el árbol a la circunferencia de 1,30 m. no debe ser superior a 3.



Cajita de corcho

Y cuando el descorche sea de las ramas no se debe llegar más allá de donde éstas tengan 60 cms. de circunferencia.

El descorche poco intenso reduce, pese a lo que se cree, la producción del árbol y así en los descorches que se hacen a destajo los peladores sólo llegan a las alturas cómodas y rentables para ellos y no suben a las alturas necesarias. Además, si no se realizan podas adecuadas de formación los árboles ramean mucho y las ramas muy finas no se puedan pelar.

Al alcornoque, entre pela y pela hay que conce-

derle tiempo para que pueda cicatrizar sus heridas y regenerar su capa madre o 'casca' (parte interior de la corteza que está entre el corcho y la madera del árbol). Por eso, es general que las peles o 'sacas' se hagan cada nueve años, excepto en la provincia de Cáceres donde se hacen cada diez y en Cataluña cada doce o catorce años.

Hay, no obstante, distintas formas de hacerlo. Siempre del tronco para abajo que es el corcho en plancha. Por ejemplo, un rodal se pela de una sola vez (pela redonda), pero en Cataluña, Galicia, en Ronda y en algún otro lugar se hace en dos o tres veces el turno de descorche, pelándose cada vez una fracción del árbol (pela fraccionada). Y en otras ocasiones la pela se hace en dos veces, pelándose cada vez la mitad del árbol (pela parcial). (9).

b) **Herramientas.**— Para descorchar los hombres que lo hacen sólo necesitan las herramientas siguientes:

- un hacha con hoja de media luna y mango acabado en bisel (a veces 'con una palanca en el rabo') para cortar.
- una 'burja' o palo largo acabado en bisel que se utiliza para separar el corcho de la casca.
- una escalera para poderse subir a los árboles. Si el terreno es sinuoso y difícil para mover la escalera se hacen entalladuras en la corteza del árbol a modo de escalones.

c) **Fases.**— Para descorchar un alcornoque hay que seguir el siguiente proceso:

- Trazar = hacer cortes horizontales para delimitar el trozo de corteza ('pana' o plancha) a extraer
- Abrir = aprovechando alguna grieta del árbol hacer un corte vertical con el hacha
- Ahuecar = con el revés del hacha golpear en el corte vertical, tangencialmente al árbol.
- Dislocar = terminar de sacar la 'pana' ayudándose con el mango del hacha y si la parte del árbol es alta se hace con la 'burja'

Luego, se limpia de corcho la zona del cuello de la raíz («sacar las zapatas») para que en la pela siguiente las panas se extraigan con una mayor longitud. Del mismo modo, y para evitar la mayor extensión afectada del tronco por los cortes horizontales, hay que hacer bien los cuellos, los cortes circulares y cuidados, para conseguir un menor desperdicio en la parte superior de la pana. Inmediatamente, las panas son colocadas con la 'barriga' hacia el suelo para que no se desequen rápidamente y, por tanto, no se deformen.

4. **Apilado.**— Las pilas que se hacen con el corcho recogido se colocan dejando la parte de la 'raspa' (parte exterior del corcho) contra el suelo y las de encima mirando hacia el cielo. Se busca un lugar seco y con sombra, así se evitará la pudrición y la desecación. El apilado, además, aplana las panas lo que se consigue más fácilmente si se riegan.

En el apilado se separa el corcho bornizo del de reproducción.

5. **Transporte.**— Antiguamente, el corcho lo llevaban los peones con bestias y en la actualidad se lleva en tractores y en camiones, según que las distancias sean cortas o largas.

6. **Cocción.**— Naturalmente, todo el corcho recogido había de ser cocido para poder trabajarlo. Una vez que se

habían hecho los fardos se introducían en una caldera de cobre (hoy en obra de cemento) llena de agua hasta la mitad y encima del corcho se echaban palos y leños y se alimentaba la caldera con virutas y 'refugo' (corcho inútil que es como tierra, con mucho poro y que hoy se emplea para moler). La espuma del agua caliente ha de cubrir los fardos, apretándolos con palos y haciendo palanca con el 'abuelo'. La cocción se hace durante unos 20 minutos a una temperatura de 95°.

7. **Raspado.**— Una vez cocido se lleva al raspadero que es un cobertizo inmediato a la caldera y todavía en caliente se limpia la corteza con una «raspeta» o «doladera» (Fig. 4). Para ello, con el pie izquierdo se sujeta la pana situada en el suelo y con la mano izquierda se coge el mango de la raspeta y se ejerce presión con la derecha sobre el ángulo que forma el mango de la lámina, cuyo borde separa la raspa, al desplazarse sobre la pana. El residuo es la 'raspa' que si se quema sirve de abono en el campo.

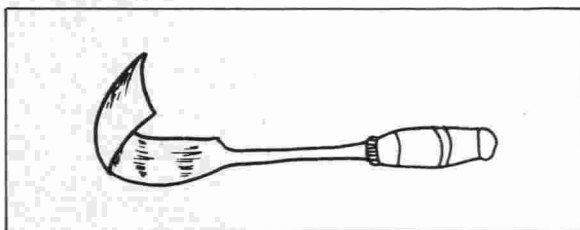


Fig. 4.— «Raspeta».

8. **Clasificación.**— Luego, los corchos cocidos se amontonaban en pilas o «bancos» y así se van clasificando por su grosor y calidad. Se le quitan los bordes sucios y los enfermizos y se mide el grosor con un calibre o 'pie'.

Por el grosor, y de mayor a menor, se llama al corcho:

- 'tonas' (de 18 arriba) — hasta 30 líneas—
- 'medias marcas' (de 14 a 18)
- 'trefinos' (de 12 a 14) — con varias clases—
- 'imperiales' (de 10 a 12)

Por la calidad hay corchos de 1ª, 2ª, 3ª, 4ª, 5ª y 6ª y los malos que son el 'panda' que se exportaba; la 'lana' para almohadas y la 'plantilla' que era lo más fino y no sirve en las fábricas.

Los desperdicios de los recortes son las 'aparas'

Luego, los fardos se sujetan con alambre bien apretado con un 'retrinque' y se ordenan de forma prismática quedando preparados para ser conducidos a las fábricas.

EL APROVECHAMIENTO DEL CORCHO

Las ventajas del corcho se conocen ya desde las épocas más antiguas. Teofrasto denotó que descortezando el alcornoque la corteza se reproducía y que este hecho favorecía al árbol. Columela lo recomendó para hacer colmenas ya que no es buen conductor del calor. Horacio y Plinio lo recomendaron como tapón de vasijas y ánforas y observa el último que los pescadores lo usaban para sujetar las redes y las mujeres como calzado de invierno. San Isidoro de Sevilla lo recomendaba para facilitar la natación. Dom Pérignon descubre, al parecer, el empleo del corcho como cierre hermético de las botellas de vino espumoso hacia 1700. Hoy en día las aplicaciones del corcho son infinitas.

Al hablar del corcho, por tanto, se han de hacer, al menos, dos divisiones:

- el trabajo casero y pastoril del corcho
- las corcheras

1. El trabajo casero y pastoril del corcho.— Queremos referirnos a todos esos trabajos que los pastores realizan mientras guardan el rebaño o a los que saben hacer muchos padres de familia. Eran muchas veces regalos que los novios les hacían a las novias y generalmente se destinaban a la casa, como piezas del ajuar doméstico. Son muchas, tanto relacionadas con el mobiliario como con los recipientes para servir alimentos o contener líquidos, etc.

En la provincia de Badajoz, sobre todo en los pueblos de la zona del sur, han existido y aún quedan algunos «bolicheros», familias enteras dedicadas a trabajar el corcho.



Herramientas para «rebanar» tapones

Las piezas tradicionales de corcho en Badajoz han sido:

- las colmenas cilíndricas que se cosen con clavos o 'viros' hechos con trocitos de jara; dentro se ponen palos en forma de cruz y se cubren con tejas o con lajas de pizarra
- huchas para guardar los ahorros, con el nombre de la persona y con la fecha de su ejecución
- casitas para los nacimientos
- cunas con orificios para por ellos pasar las cuerdas que permitían colgarlas del techo y acunar a los niños cuando éstos lloraban. Cuando no había más hijos en el matrimonio se empleaban para hacer la matanza ya que la sal y la pimienta no atacan al corcho
- asientos utilizados en zonas próximas al fuego en las cocinas o por los pastores para ordeñar. Se les llama «tajos»
- las «corchas» o alfombras que se ponían al pie de la cama
- las andaderas de los niños
- forrado de garrafones de agua o de vino, presentando decoraciones florales o geométricas
- saleros-especieros, con o sin tapadera, ricamente decorados con motivos geométricos y florales y hasta con las iniciales de la propietaria o con las del artesano que lo había hecho. A veces, los pintaban de color rojo y azul. Los cubiletes de estos saleros pueden ser cilíndricos o prismáticos. Algunos presentan un tabique central que sirve para separar la sal del laurel. Algunos saleros presentan decoración calada.
- «carapachos» hechos aprovechando los nudos del alcornoque y que se han empleado para beber agua o para contener el gazpacho
- escudillas a modo de platos para comer
- tarteras o «fiambreras» para llevar la comida al campo, decoradas con incisiones geométricas

- sellos de pan dotados de iniciales (letras, caligráficas o muy sencillas) para marcar la masa de pan antes de introducirla al fuego en los hornos comunales, conociendo cada mujer su hogaza de pan gracias a esas letras que se habían impreso permitiendo no equivocarse unos panes con otros. Estos sellos se los pasaban de madres a hijas
- «corchos» que se ponían sobre la boca del cántaro cuando se traía de la fuente hasta casa, evitando que se vertiese el agua, muy frecuente en la zona de Alburquerque
- Mención especial merecen los tapones para tapar los cántaros y para cerrar herméticamente las botellas de vidrio. El invento había tenido lugar a finales del siglo XVII y fue lo mejor para conservar adecuadamente el vino de Champagne porque servía para mantener la presión en el interior del envase. El tapón aguanta presiones de hasta 8 kg/cm². Hubo de tenerse en cuenta para hacer los tapones el grosor del corcho. En torno a esta industria del vino surgió la corchotaponera y así los vinos de Champagne y análogos, embotellados según el método «champe-noise» tienen una segunda fermentación del vino en la botella, por lo que la eliminación de depósitos en ella acumulados durante la permanencia del vino en cava, es necesaria, por ello hay que extraer el primer tapón o «tiraje» (permanencia en cava de uno a cinco años) y cambiarlo por el tapón de «expedición» de calidad superior y dispuesto ya para la venta de la botella.

Hasta 1830 los tapones se pusieron en las botellas, a mano, con un golpe de maza. Hacia 1835 aparecen los tapones de forma recta, tanto cuadrados como cilíndricos (Fig. 5).

Al principio se trabajaban en seco, luego quemaron la 'espalda' y los apilaban en habitaciones húmedas y los rociaban con agua. Después se introdujo el hervido aumentando así la elasticidad del tapón. Para hacer tapones el eje principal del tapón debe coincidir con el eje del árbol y se han de hacer paralelos a los anillos del árbol porque sino se partirían, atravesando, así, el poro.

El Señor Angel Rebolo, taponero de Mérida, ha hecho durante muchos años y hasta 1977, tapones a mano «calibrando» y «cuadrando». Contaba con unos cuchillos que venían de Cataluña para el recorte, limpiando los «escotes» que es lo que se conoce como «rabanear» las planchas en tiras de una anchura ya elegida y las tiras se convertían en «cuadradillos» de donde sacar los tapones. Don Angel cogía la rebanada con la mano izquierda y con la cuchilla de cuadrar puesta en el «burro» y sobre el «gato», donde apoyaba la rebanada, con el cuchillo iba haciendo el tapón en redondo y así hacía de 2.000 a 3.000 diarios.

Luego se mecanizó esta industria y con el método de la 'garlopa' con cada golpe se sacaba un tapón. Este trabajo lo hicieron las mujeres y llegaron a producir 5.000 tapones diarios. La máquina la introdujo Francisco Vidal y Monner, en San Feliu de Guixols en 1850.

Después se introdujeron las 'brocas', ya movidas con motor eléctrico y se fabricaban 10.000 tapones al día.

Por fin, llegó la «ametralladora» con la que pueden hacerse 40.000 tapones diarios. Se lijan, se pulen, se lavan, se parafinan y, en algunos casos, se les graba la marca de la firma embotelladora.

En la actualidad, se hacen varios tipos de tapones:

- el de una pieza (para bebidas y medicinas)
- el de dos o más piezas rematado con aglomerado (para botellas de champán)
- el aglomerado (para vinos espumosos). (Fig. 5).

Hoy en día, muchos de los tapones de champán se hacen con varias piezas encoladas para lo que se emplea cola y se comprime con pequeños gatos en un bastidor. Se meten en un horno a 150° C durante trece horas hasta que la cola haya fraguado.

Todas las piezas que componen un tapón de este tipo han de proceder de la misma plancha, de la misma rebanada con igual textura, de crecimientos anuales semejantes y con idéntica firmeza (Fig. 5).

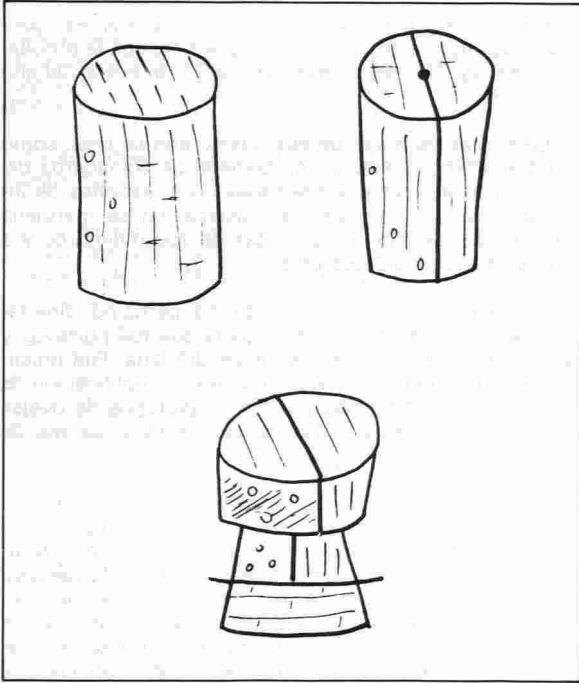


Fig. 5.- Tipos de tapones.

Entre los sucedáneos que hoy se están empleando para hacer tapones se ha de citar el polietileno.

2. Las corcheras.— Los franceses fueron quienes introdujeron en España la industria corcho-taponera a mediados del siglo XVIII en Cataluña, debido a la importancia que en esa zona tienen y tuvieron los vinos espumosos. Y los gerundenses cuando necesitaron materia prima acudieron a Extremadura a por ella.

Durante este siglo se instalaron varias industrias de corcho en Extremadura perteneciendo a Badajoz las de San Vicente de Alcántara, Jerez de los Caballeros, Oliva de la Frontera, Mérida y Fregenal de la Sierra.

La Corchera Extremeña, de Mérida, se funda en 1945 y aunque no es la mayor en el volumen de absorción sí lo es en lo que a las especialidades confeccionadas se refiere. San Vicente de Alcántara es, en cambio, el principal núcleo de preparación de corcho en España. Esta localidad cuenta con una gran tradición corchera ya que en 1870 se instaló allí una firma inglesa, la de Henry Bucknall, S.L.

La Corchera Extremeña, de Mérida, presenta dentro de su recinto grandes pilas de panas y están separados el bornizo, del corcho fragmentado y del corcho defectuoso. A esta selección se le llama «refugado». Dentro, en el interior de la fábrica, hemos visto un equipamiento muy complejo, dotado de grandes maquinarias, algunas antiguas pero en trance de renovación por ingenios más modernos.

El corcho se muele a piedra de granito, a cuchilla o a martillo en el caso de que tenga madera —para romperla—. Viene desde el molino por unos tubos o por sacas hasta la tolva. En el molino hay distintos calibres. Cola, corcho y resina de corcho se mezclan y al ser cocido a una temperatura de 400° se aglutina y se forma una masa que puede moldearse, formándose así el aglomerado o conglomerado puro o negro. Vimos «escuadadoras» que preparaban el conglomerado negro, tanto decorativo como aislante, que luego pasan a la plataforma y después a la pulidora. Por fin, pasa a la empaquetadora. E incluso, en el proceso de investigación que están llevando a cabo han conseguido sacar cera del corcho con campanas de vacío.

Según nos contaron en la Corchera Extremeña el futuro del corcho es esperanzador ya que con él pueden hacerse infinidad de piezas. Así se hacen láminas de corcho para paredes, parquet, losetas (a las que hacen en Mérida les han dado nombres de dioses y personajes romanos), tabiques prefabricados, pavimentos, revestimientos, juntas de dilatación en carreteras y aeropuertos, cámaras frigoríficas, chalecos y boyas de salvamento, discos para las chapas de las bebidas-refrescos, suelas, tacones, plantillas, artes de pesca, pelotas, raquetas, cubiletes, gazpacheras, platos, posavasos, cajitas para poner la brújula, marcos, piezas para aparatos ortopédicos, lana de corcho o «colcholilla» para almohadas y colchones, válvulas de instrumentos musicales, etc. Además, es muy importante la vertiente del corcho como aislante acústico al que Luis Velasco Fernández le da tres aplicaciones:

- en aislamiento del sonido de aire a aire
- en aislamiento de ruidos por percusión
- en absorción del sonido o corrección del tiempo de reverberación.

Sin embargo, hoy por hoy, frente a ese gran futuro, Badajoz vende corcho a Barcelona, pero los portugueses también vienen a Extremadura a comprar corcho para luego ellos venderlo a precios más baratos, creando una competencia de mercado muy perjudicial para nuestras exportaciones, impidiendo un área comercial más amplia, si bien la Corchera Extremeña tiene importantes clientes en Nueva York, Tokyo, Beirut y muchas otras localidades importantes.

NOTAS

- (1) MONTOYA OLIVER, José Manuel «Los alcornocales». Madrid. Ministerio de Agricultura. 1980. Pág. 7.
- (2) MONTOYA OLIVER. Ob. cit. Pág. 8.
- (3) PEREZ MARQUES, Fernando Y PEREZ GONZALEZ, M^a Celestina —El alcornoque y el corcho. Badajoz.— Universidad de Extremadura. 1982. Pág. 18.
- (4) MONTORO LOPEZ, José. El corcho. Madrid.— Publicaciones Españolas. Temas Españoles» 277 — 1956 — Pág. 7.
- (5) PEREZ MARQUES, Fernando y PEREZ GONZALEZ, M^a Celestina. Ob. cit. Pp. 24-25-26.
- (6) Citado en la página 27 de su obra «El alcornoque y el corcho» de Fernando Pérez Marqués y de M^a Celestina Pérez González.
- (7) MONTOYA OLIVER, ob. Cit. Pág. 39.
- (8) MONTOYA OLIVER. Ob. cit. Pág. 40.
- (9) MONTOYA OLIVER, José Manuel. Ob. cit. Pp. 77-89.

BIBLIOGRAFIA

- RAMIRO MEDIR, JOFRA. «La industria corchera en España». Madrid. Escuela Superior de Ingenieros de Montes. 1957.
- LUIS VELASCO FERNANDEZ. «El tapón de corcho para champagne y vinos espumosos». Madrid. Publicaciones de A.I.T.I.M. 1971.
- L. VELAZ DE MEDRANO — J. UGARTE. «El alcornoque y el corcho». Madrid. Biblioteca Agrícola Española. 1922.