

UNA POBLACIÓN DE ESCORPIONES (*BUTHUS OCCITANUS*) EN VILLANÚA

José Antonio GARCÉS ARBEA

El Orden Escorpiones reúne unas 600 especies de 70 géneros en todo el mundo. Es un grupo fundamentalmente tropical y de áreas áridas. Ninguna especie sobrepasa los 50° de latitud N o S.

Son animales de origen muy antiguo (Silúrico) con poco poder evolutivo y difícil dispersión. Su distribución geográfica proporciona interesante información biogeográfica.

En España está representado por cuatro especies: *Euscorpius flavicaudis* es un pequeño escorpión antropófilo que puebla áreas algo húmedas de la región mediterránea; *Euscorpius carpaticus* es una especie muy próxima a la anterior que puebla las islas Baleares; *Belisarius xambeni* es una especie ciega que puebla grutas en el Pirineo y Prepirineo orientales, y por último, *Buthus occitanus*, que coloniza áreas áridas y muy solanas de la península Ibérica y sur de Francia.

La existencia de la especie en la montaña pirenaica a 937 m s/m, en un enclave cálido como es Villanúa, donde MONTSERRAT (1971) describe la existencia de un número elevado de plantas mediterráneas, da a esta cita un cierto interés biogeográfico.

BIBLIOGRAFÍA

MONTSERRAT, P., 1971. El ambiente vegetal jacetano. *Pirineos*, 101: 5-22. Jaca.

Ranas de granja

Las vecinas protestan: temen a la infección de los puebleros y el olor, pero han conseguido dejar floja que intente venderlas.

Después de haber estado en el mercado de la ciudad del País Vasco, el agricultor que se dedica a criar ranas en su finca de la zona de Leizor, en Guipúzcoa, que cuenta con un estanque y un campo de cultivo, se enfrenta al rechazo de los vecinos de la zona. Los agricultores de la zona de Leizor, que se dedican a criar ranas, se enfrentan al rechazo de los vecinos de la zona. Los agricultores de la zona de Leizor, que se dedican a criar ranas, se enfrentan al rechazo de los vecinos de la zona.

La cocina propia

No hay que echar uno por uno los ingredientes que se necesitan para cocinarlos. Lo que se necesita es un poco de agua, un poco de sal y un poco de aceite. Se cocinan en un cazo con agua y sal, durante unos minutos.

Preparación: El trigo, previamente lavado y lavado el día anterior, se lava y pone a hervir en los hilos, agua, el aceite y la sal. Con los hilos se hacen los panes que se cocinan en un horno.

Textos
Fabio Craso

nicas guipuzcoanas

Buthus occitanus de Villanúa. (Fot. J. A. Garcés)