



PROYECTO DE REVISTA DE VIAJES ÁNDALUS Y REPORTAJE

**REPORTAJE DEL TRABAJO FIN DE GRADO DE
PERIODISMO DE VIAJES**

REALIZADO POR:

**JOANA LEAL VILLANUEVA
TAMARA MACHUCA SAMUEL**

TUTOR:

MARIANO BELENGUER JANÉ

GRADO EN PERIODISMO

Is



La Mayor

Un paraíso perdido entre las marismas

Por Joana Leal y Tamara Machuca







Los amaneceres son únicos en
la zona, reflejando a modo de
espejo todo lo que discurre por
las marismas



Poblado de San Lorenzo del Guadalquivir



A

Texto y fotografías: J.L y T.M

Adentrarse en Isla Mayor es sumergirse en territorio aparentemente inexplorado. Un auténtico paraíso de aves aguarda a todo el que visite la zona, sin las prisas por mirar el reloj. Son las seis de la mañana y el espectáculo de luces dará comienzo en unos minutos.

Tonos cálidos recuerdan a África, e incluso a los alrededores del Nilo, pero no lo es, es el reflejo del amanecer en las marismas del Guadalquivir.

Las indicaciones en carretera no aparecen hasta la aproximación a las marismas; desde Sevilla, no existen indicios de que a una hora de camino está la segunda productora de arroz a nivel europeo, además de la segunda exportadora de cangrejo rojo solo por detrás de China. La mejor opción es tomar Coria del Río como punto de referencia, y dejarse sorprender por el cambio paisajístico a medida que el cuentakilómetros del coche va subiendo.

Una rotonda y a la izquierda, es una de las pocas indicaciones que existen y que se deben tomar para llegar a Isla Mayor. Una carretera que discurre entre lo que parece ser un gran mar, las ma-

rismas están inundadas para comenzar el cultivo del arroz. Hay un olor a mar muy característico, que parece diluirse a medida que avanzamos. Es imposible no detenerse y fotografiar el amanecer, una de las puestas más características de la zona. Parecen no existir espacios para detenerse, aunque los locales dicen que hay que conocerlos porque se encuentran escondidos.

La carretera parece una línea recta en la que no se ve el final, donde unos minutos después se puede leer Poblado Alfonso XIII. ¿Es esto Isla Mayor? El municipio se encuentra dividido en dos núcleos, el Poblado de Alfonso XIII marca los orígenes del mismo, mientras que el otro núcleo, Isla Mayor, conocida por sus habitantes por 'El Puntal'—debido a que se encuentra en un extremo—, constituye la zona más joven.

Menos de 6000 habitantes residen en tierras que hace 5000 años estaban cubiertas por mar, en las que, al subir y bajar la marea, se fueron creando dunas que después dejarían tierras fangosas. Es entonces cuando la marisma se convierte en tierra de recursos. Dos intentos de colonización se han llevado a cabo en los escasos 89 años que recientemente ha cumplido el municipio. Compañías del Guadalquivir, empresa de capital suizo e inglés, fue la primera en abordar la zona, quebrando final-



Iglesia del Poblado



Tierras de cultivo

Una pareja que viajaba desde Egipto se dirigía hacia Inglaterra, y una borrasca en el estrecho hizo que tuviesen que atravesar España para llegar a su destino. A la altura de lo que hoy es Isla Mayor, se quedaron asombrados por el paisaje, debido a su gran parecido con las tierras del Nilo

mente y dejando la marisma a su suerte. Casi cinco kilómetros separan ambos núcleos, a través de una carretera que se presenta entre tierras cubiertas de agua donde los reflejos parecen espejismos de irrealidad. Es imposible no pensar en los orígenes del lugar. Una pareja que viajaba desde Egipto se dirigía hacia Inglaterra, y una borrasca en el estrecho hizo que tuviesen que atravesar España para llegar a su destino. A la altura de lo que hoy es Isla Mayor, se quedaron asombrados por el paisaje, debido a su gran parecido con las tierras del Nilo, cuenta uno de los habitantes, con camisa a cuadros y pantalón de pinza.

La avenida principal está tranquila, aún es temprano. Aún quedan unas horas para que comience el tráfico de camiones y tractores que desfilan desde la cooperativa de arroz. Los bares están abriendo, y ya hay trabajadores que se sientan a desayunar. Muchos de ellos tienen nombres valencianos, algo que nos llama la atención. Después de que las marismas fuesen abandonadas a su suerte en el primer intento de explotación, Rafael Beca, tiene como misión hacer prosperar la siembra de la zona. La gran amplitud de las cosechas atrajo a numerosos residentes de lugares cercanos y de lugares que no lo eran tanto, como Valencia. Historia que leemos por el camino y comenzamos a atar cabos.

Villafranco del Guadalquivir, así se denominaba antes del cambio de siglo, pero sus habitantes decidieron cambiar la denominación por Isla Mayor. Nombre que encaja perfectamente con la zona, puesto que se encuentra rodeada de agua, al igual que otros terrenos, como Isla Mínima o Isla Menor.

La Isla y el Poblado

La historia de la marisma está reflejada en cada rincón, en cada uno de sus habitantes, en cada uno de sus edificios. En todas y cada una de las fotografías que decoran las paredes del bar. Algunos se dedican al arroz, son agricultores, sobre todo los que aparecen en las fotografías más antiguas. Otras son más recientes, ya en color, pescadores que en sus redes atrapan decenas de cangrejos rojos, algo por lo que se ha impulsado su economía, consiguiendo que en todo el municipio haya menos de 600

parados, una de las cifras más bajas de toda Andalucía. Una economía que mueve alrededor de 20 millones de euros solo a través del cangrejo.

Caminos agrícolas parten desde Isla Mayor hasta Isla Mínima, terreno perteneciente a la Puebla del Río, pero que los isleños sienten como propio. Las ruedas del coche se deslizan entre las piedras del terreno, llegando al Poblado de San Lorenzo del Guadalquivir. Se empezó a contruir en los años 50, enfocado principalmente a la ganadería. Unos treinta metros separan la puerta principal de lo que en su día fueron las viviendas de 220 personas que trabajaban aquí. Un pasillo lleno de historias, que lleva a lo que era el bar de estos habitantes, la zona de ocio. En el exterior, los característicos colores blanco y ocre pintan las paredes. Flores en los balcones y persianas bajadas de todas y cada

una de las ventanas. Un lugar en el que ya solo se respira naturaleza.

Un recorrido en coche de vuelta al núcleo hace que dejemos atrás unos grandes edificios blancos que se conocen como Gañanías. Sirvieron como casas para trabajadores eventuales, mientras que las Casitas de los Ingleses se levantaron como alojamiento para los primeros colonos. Sirvieron además como almacén para los granos de arroz, aunque ahora el objetivo es convertirlo en un museo que refleje la historia de la Isla, señala Tamara Romero, concejala de Cultura de Isla Mayor. Estos habitáculos son de gran interés cultural, histórico y etnológico, ya que muestran la forma de vida y las condiciones en las que vivían los primeros colonizadores. Actualmente, no se puede acceder a ellos, pudiendo observarlos únicamente desde el exterior, por ello nos conformamos con divisarlos desde fuera e imaginar cómo servían de habitáculos para los primeros que llegaron a estas tierras que aún a día de hoy resultan ser aparentemente remotas.

A pesar de la hora, una suave brisa recorre la terraza principal donde almorzaremos. Mirar la carta hace que nos preguntemos cómo será la preparación de los platos, más aún por el olor que sale de la cocina que nunca antes habíamos experimentado. Nos decantamos por una degustación de tapas variadas, salazón de albuces, camarones con pimienta, colitas de cangrejo rebozadas y cangrejo en salsa verde.

Es curioso que a pesar de su cercanía a la capital hispalense, estos sabores no llegan hasta otras ciudades españolas, pero viajan cientos de kilómetros hasta llegar al norte de Europa, uno de los principales receptores de los productos de las marismas. Eso sí, hasta estas tierras han llegado un gran número de personalidades a degustar los platos tan característicos que hasta hace poco solo se degustaban en las casas, puesto que

El interés ornitológico también se vuelca en los platos isleños, siendo uno de los más conocidos el pato con arroz



Cangrejo en salsa verde

el restaurante más antiguo tiene 30 años de antigüedad. Algo que se refleja en la galería de imágenes que llevan hasta el salón del restaurante.

El interés ornitológico también se vuelca en los platos isleños, siendo uno de los más conocidos el pato con arroz, servido en una cazuela. El arroz, es sin

duda la otra estrella del plato, albergando diversas variedades entre las que se encuentran el largo, el bomba y marisma. Este último es el ingrediente que no falta en las cocinas, puesto que absorbe todo el sabor y es más fácil de cocinar que el resto de variedades, tal y como señala Alberto Santoyo, encargado del local. Todo un juego para el paladar que se sorprende con nuevos sabores.

Segunda productora de arroz en Europa solo por detrás del valle del Po en Italia, hacen del municipio uno de los rincones más peculiares en Andalucía.

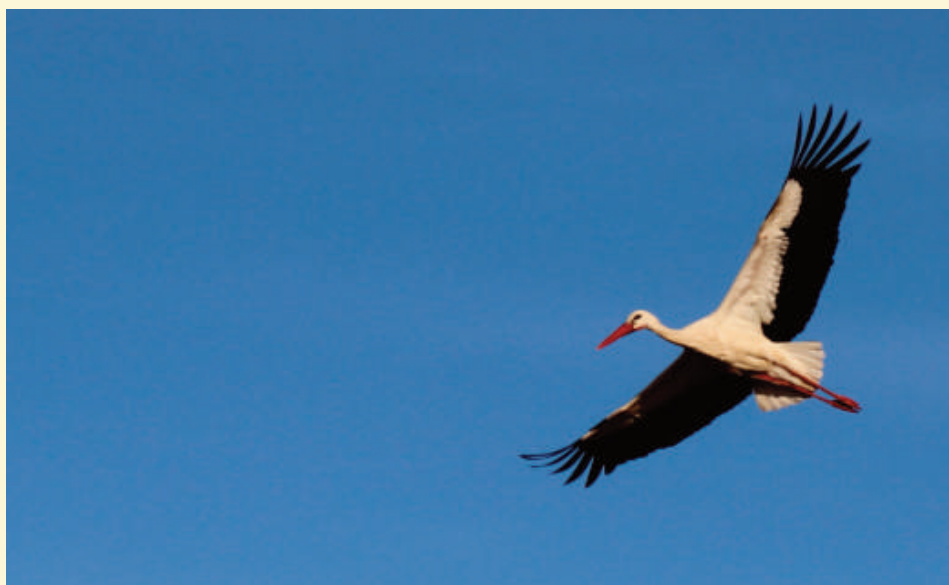
Avistamiento de aves en la marisma

Partir hacia los alrededores de Isla Mayor es clave para toparse con la verdadera naturaleza, esa naturaleza salvaje que cada vez está más ahogada. A las puertas de Doñana, las Marismas de Isla Mayor cuentan con una fauna única, con una indudable riqueza paisajística y natural. Un camino árido propio para vehículos todoterreno, puesto que en hacer 30 kilómetros se llega a tardar dos horas.

Se trata de un auténtico reino ornitológico que acoge a especies como la abubilla, el pato real, el ánzar común, el cernícalo primilla, cigüeñas o flamencos, entre otros, en su ruta de viaje que les lleva desde el norte de Europa hasta el sur, hasta el paraje de Doñana. Para un novato no es fácil distinguir entre tantas especies, por lo que es mejor estar atento a las características que nos permiten diferenciarlas.

Este avistamiento de aves es lo que se conoce como *Birding* o *Birdwatching*, una forma de turismo verde. Observar el plumaje es una de las claves para diferenciar unas especies de otras. El tamaño es otro de los aspectos fundamentales para diferenciar unas especies de otras. Por su parte, la forma y longitud del pico también nos dan indicios, el tamaño y la forma son claves para clasificar la especie. Las patas y la manera de moverse nos indicarán algunas pistas sobre qué hábitat ocupa. Así, el flamenco cuenta con patas largas para vadear en el agua, mientras que el mosquitero posee patas cortas para posarse en los árboles.

Los colores característicos del ave ayudan también a la identificación. Todas ellas, características que hacen al amante de las aves y/o de la fotografía, diferenciar entre especies en un paraje único al que llegan desde el norte de Europa y África.



La Revolución Industrial supuso para los isleños un apoyo enorme con la introducción de máquinas en el cultivo

T

ras un par de horas de disfrute gastronómico, una de las opciones es divisar la Isla de los Pájaros. Una serie de pinturas ornitológicas con los nombres en español, inglés, portugués y francés se dispersan con colores llamativos por los distintos edificios emblemáticos tanto de El Puntal como del Poblado Alfonso XIII; como muestra de uno de los proyectos turísticos que la localidad lleva a cabo.

Frente a ella se visualizan más campos arroceros. A medida que nos vamos adentrando en ellos se hacen más evidentes las marcas de la evolución en la plantación de este cereal; y cuesta creer que el ganado que una vez sirvió en el proceso de cultivo haya sido suplantado por aviones abonadores en, relativamente, tan pocos años. Con estas vistas al frente queda claro que la Revolución Industrial supuso para los isleños un apoyo enorme con la introducción de máquinas en el cultivo, lo que ha permitido una reducción importante del trabajo manual.

Cáscaras de arroz



Isla Mayor y el cine

El municipio marismeño de Isla Mayor se ha convertido en un gran lugar de interés social y cinematográfico tras el éxito del filme *La isla mínima*, del director sevillano Alberto Rodríguez; ya que muchos han sido los curiosos que han descubiertos los arrozales y la particular gastronomía isleña a través del galardonado largometraje con diez Goyas.

Su paraje crepuscular y el extenso 'mar verde' que se extiende por las Marismas acabó potulándose como paisaje argumental de la película. La Concejala Tamara Romero recuerda cómo se volcó el pueblo entero con el equipo técnico y artístico durante las semanas de rodaje en la Isla; llegando a aparecer como figurantes del film cerca de 400 vecinos de la localidad.

Asimismo, el restaurante elegido por el equipo para su alojamiento durante las tres semanas de rodaje fue El Tejao, uno de los tres renombrados centros gastronómicos de Isla Mayor junto a El Estero y La Espiga. Esto supuso un privilegio tanto para los dueños como para los trabajadores, quienes ofertaron una variada gastronomía isleña al equipo. Por su parte, como señalan tanto Tamara como Joaquina, dueña de El Tejao, el equipo resultó gratamente agradecido con el trato que recibieron a pesar de sus poco usuales horarios de consumo; es por ello, que tras finalizar el rodaje enviaron al restaurante una carta de agradecimiento, la cual está expuesta en la sala principal junto a varias fotografías de los trabajadores con los actores.

Una de las localizaciones clave en la cinta ha sido la Finca Isla Mínima, la cual dio nombre al largo-



metraje. En dicho terreno tuvieron lugar las escenas del secuestro y el encuentro de cadáveres de las dos jóvenes desaparecidas durante las fiestas municipales.

Sin embargo, el rodaje no solo se centró en esta finca y en Isla Mayor, sino que se grabaron escenas en Sevilla capital y en los municipios de Puebla del Río, Veta la Palma, Vetaherrado, Poblado de Cotemsa, Brazo de los Jerónimos y Playa de los Morenos de la Puebla del Río.

En la actualidad, Isla Mayor cuenta con una ruta turística dedicada al cine, "Isla Mínima: una ruta de cine", en la que se muestran los paisajes que inspiraron a Alberto Isla para producir «una de las mejores obras cinematográficas de la historia del cine español». Dicha ruta —ofertada por la agencia Guadamar— con salida desde la Oficina de Turismo Isla Mayor, consta de una duración de 3 horas en los que se recorrerán 30 km en un vehículo 4x4 junto a un guía especializado y material gráfico.





Los primeros flamencos, en las inmediaciones de Doñana e Isla Mayor, empiezan a llegar a mediados de mayo.



Un factor muy importante para la economía agraria de la Isla es su terreno salino tan característico de las marismas, el cual no favorece el cultivo de otros cereales, por lo que le otorga cierta exclusividad. Isla Mayor, segunda productora de arroz a nivel europeo por detrás del Valle del Po en Italia, explota aproximadamente pueden explotarse 10.500 kilos por hectárea en cada parcela de arroz; superando a otras grandes comunidades productoras de grano amargo. Es por ello que, principalmente, la Isla genera una gran exportación de arroz a nivel europeo,

dejando en un segundo lugar este ostentoso producto en España.

A pesar del notable calor, cientos de vecinos pasean a estas horas de la tarde por los campos de Isla Mayor. Una pareja de ancianos se paran al vernos intrigadas en el lugar y nos cuentan que la mayor parte de la población isleña vive de la agricultura, tanto del arroz como del cangrejo, por lo que llega a convertirse en un trabajo hereditario. Sin embargo, a pesar de prevalecer el cultivo de arroz, la cría del cangrejo rojo da mucha más mano de obra di-

recta en el municipio ya que yo hay máquina capaz de recolectar al crustáceo.

El cangrejo rojo americano

La principal actividad de Isla Mayor se concentra en acuicultura extensiva de cangrejo rojo americano. Este crustáceo llegó a las marismas del Guadalquivir a través de la familia valenciana Grau, que previó, con la modernización del arroz, la buena acogida que tendría la cría del cangrejo en Isla Mayor debido a la similitud de los terrenos marismenños con las tierras del Mississippi y California, cuna del cangrejo rojo.



Tractor arando uno de los campos de las inmediaciones de Isla Mayor

No es difícil hacerse a la idea de que a la cría del cangrejo se dedique principalmente el sector más humilde del municipio

Cabe pensar la belleza del paraje con los terrenos inundados y estos pequeños pero salvajes crustáceos esquivando las redes de sus predadores, y no es difícil hacerse a la idea de que a la cría del cangrejo se dedique principalmente el sector más humilde del municipio; tanto hombres como mujeres, las cuales destacan en el sector industrial con el pelado de colitas.

El cangrejo rojo americano, uno de los productos más ostentosos de la comarca del Guadalquivir, ha supuesto un modo de vida para la mayoría de las familias

de Isla Mayor. Sin embargo el hecho de que España –y sobre todo Andalucía – tenga mucho marisco, ha desplazado a un segundo plano el mercado de la especie. A pesar de ello, este rico manjar sevillano se va introduciendo cada vez más en la cultura y en la dieta mediterránea.

Va cayendo el sol en Isla Mayor y a pesar de no estar inundados aún los campos arroceros, ya se puede avistar el espectacular paisaje que conforman las marismas. En las últimas horas que pasamos conociendo la Isla, nos decan-

Tradiciones y cultura en la Isla



El poblado Alfonso XIII debe su nombre al monarca debido a su habitual presencia en el territorio marismeño para las batidas de caza. En su visita del 3 de mayo de 1928 junto al Príncipe de Gales, su hermano y empresarios ingleses, puso la primera piedra que se cree que conformaría la torre de la capilla de Ntra. Sra. del Carmen –de nueve metros de altura que sirvió, durante la II República, como almacén para el grano –, enclave alrededor de la cual se iría constituyendo un humilde municipio marismeño con el paso de los años.

En la capilla se encuentran tanto la Virgen del Carmen, Patrona de Isla Mayor, y el Cristo de la Misericordia como la Virgen de Sales, Patrona de Sueca (Valencia), en recuerdo a los jornaleros valencianos que llegaron a las Marismas en busca de trabajo en los campos.

Aunque es un pueblo con pocas tradiciones debido a su reciente formación y, según algunos de sus vecinos, poco cofrade, el Cristo de la Misericordia procesiona cada Viernes Santo a hombros de las vecinas de la localidad. Así mismo, la Virgen del Carmen procesa el día de su onomástica –día 16 de septiembre –o el sábado más cercano a dicho día.

A pesar de no ser tan notoria como en el Poblado Alfonso XIII, en El Puntal también salen procesiones durante la Semana Santa, como es el caso de La Borriquito durante cada Domingo de Ramos o del Santísimo Cristo del Perdón y Nuestra Señora de la Soledad, que procesionan cada Miércoles Santo.

Sin embargo, Isla Mayor goza de festejos propios que hacen al municipio único en toda la metrópoli sevillana. Estas fiestas, indudablemente, están muy relacionadas con la gastronomía y la economía isleña. A finales de junio los isleños celebran la Feria y Fiestas del Arroz y el Cangrejo, donde, además de celebrarse una feria convencional en la que se degustan los principales productos gastronómicos del municipio, los trajes sobran para dar paso al agua, debido a que se celebra durante la época estival en la que los termómetros alcanzan sus máximos.

El poblado de Alfonso XIII también festeja una feria más pequeña en la que los vecinos se visten de Alfonsines, algo que recuerda a los Sanfermines, ya que sale un toro de fuego, no siendo un toro real, manejado por una persona.

Otro de los festejos del municipio es el 29 de septiembre, Día del Patrón,

San Rafael Arcángel, el pueblo realiza una procesión del patrón en horario de tarde. El sábado de esa misma semana se da a los vecinos la oportunidad de preparar recetas creativas con este crustáceo en un Concurso de "Recetas Creativas de Cangrejo Rojo de Río" en el molino San Martín, ofreciendo una degustación para toda persona que desee acercarse a conocer el pueblo.

El Día de Andalucía no iba a ser menos en la isla. Aprovechando la festividad de la comunidad autónoma, una multitud de vecinos preparan 70 paellas para todo aquel que desee pasar el día en las marismas, y dar así a conocer los productos tan extraordinarios de los que subsiste la mayor parte del municipio. En este día se llega a triplicar la población, es por ello que los vecinos lo denominan como "su día grande". También se lleva a cabo una feria de artesanos, donde vienen visitantes de otros pueblos, que traen también maquinaria agrícola y útiles relacionados con la siembra de arroz.

Una de las más recientes actividades es la Ruta de la Tapa de Isla Mayor, celebrada durante la Semana Cultural en el mes de marzo. Tiene como objetivo promover el turismo a través de la gastronomía singular de las marismas.



Fachada del Ayuntamiento

El cangrejo rojo americano, uno de los productos más ostentosos de la comarca del Guadalquivir, ha supuesto un modo de vida para la mayoría de las familias de Isla Mayor

tamos por volver a la biblioteca donde se está preparando la exposición fotográfica de las “Jornadas de Historia local: los orígenes de nuestro pueblo” a cargo del profesor e historiador D. Matías Rodríguez Cárdenas y el periodista D. Juan Miguel Baquero Zurita; pertenecientes a la crónica que hizo el fotógrafo José Serrano durante los primeros años de vida de Isla Mayor como pueblo. Además, se expondrá una selección de útiles y herramientas propias de la siega manual del arroz en el municipio

dispuestas en riguroso orden en una sala de visionado de la planta inferior de la biblioteca.

Sin duda, unas imágenes entrañables e impresionantes que muestran la “lucha del hombre con la naturaleza” sobre la época de fundación del municipio que “sirvió de refugio para muchas personas que huían del hambre, de la guerra...”. En varias de las imágenes se destaca una singular imagen: Remigio Eric Fisher, ingeniero jefe de la compa-

ña de los ingleses Islas del Guadalquivir S.A., quien –tras aprovechar todos los recursos de la zona –la dejó en manos de los colonos.

Plasmando de esa manera la historia de Isla Mayor, la lucha del hombre con el hombre pero más aún del hombre con la tierra. Algo que a día de hoy sigue intentando y ha conseguido convertir en una zona de explotación de gran importancia, sin olvidar, el papel tan importante que ha tenido la mujer en la historia del municipio.