

Fuente de la RANA (Córdoba, Córdoba)



Fuente de la Rana, con agua (Serafín Parra, 2004-2006)

1 Localización

Nombre del manantial/fuente:

Fuente de la RANA

Pedanía aldea, paraje o pago:

Hacienda de Maestrescuela, Hotel Finca Los Abetos

Municipio:

Córdoba

Coordenadas UTM (ETRS89):

X: 342544,881 Y: 4199188,232 Huso: 30 Altitud: 251 m

Nombre de la cuenca:

Guadalquivir

Nombre de la subcuenca:

Guadalquivir del Guadalmellato al Guadiato

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

Nombre de la masa de agua subterránea (si procede):

Sierra Morena (05.45)

Nombre Espacio Natural Protegido (si procede):

No se encuentra incluida en la Red de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía

2 Procedencia del Agua Subterránea

Nombre del lugar o sierra de donde se supone procede el agua subterránea:

Naturaleza de las rocas por donde se supone circula el agua subterránea:

Rocas carbonatadas

Calizas metamórficas

3 Tipo de Surgencia

Abastecida por El Venero

4 Descripción

Descripción de Serafín Parra Canalejo, erudito conocedor de las fuentes cordobesas, recogida en <https://www.adesalambrar.com>;

-En terrenos de la Hacienda de Maestrescuela-, de esta forma la mencionan en las Ordenanzas en el sexto distrito. El Sr. José López Amo (archivero del Ayuntamiento de Córdoba, 1.827-1.910) la menciona como Fuente de la Rana en el Maestrescuela, poco más abajo de lo que es ahora el Hotel Maestrescuela y antes el caserío de la finca. Se encuentra la fuente muy reformada de la que sólo queda de la original una piedra en mármol blanco que bien pudo ser la plataforma o base del pilar, y aunque sin mucha filigrana, han sabido dar su encanto a la actual. Lo más de reseñar de esta fuente es la distancia enorme de donde se surte, y que los lugareños llaman el venero. En línea recta, dista cerca de novecientos metros pero hace un enorme quiebro que multiplica la distancia. Hay un trayecto donde coinciden tres distintos conductos, distintos tanto en material como en antigüedad, desde el canalillo de piedra y argamasa, hasta el tubo de fibrocemento o el de hierro. Y ya, por último, pero enterrado de plástico, el venero cae bajo una isla de zarzas de la que sale un gran tubo que vierte aguas en un registro cerrado con puerta de hierro y candado, a pocos metros otro registro en igual condición y, de ahí, por conducción hacia la fuente. A pocos metros del edificio, pasa rozando una noria que aún conserva los mecanismos en su interior. Se accede por la carretera de los Villares a muy poco de Sansueña. A la izquierda queda la mansión hoy convertida en hotel del Maestrescuela. A la entrada está la fuente, el manantial hay que remontar por el arroyo unos quinientos metros para hacer un giro a la izquierda hacia Villa Pura de la que no queda muy lejos.

Nota: En la actualidad, parece que el Hotel Maestrescuela, ha cambiado de denominación por Hotel Finca Los Abetos.

5 Instalaciones Asociadas

Área recreativa

6 Caudal Medio

Caudal Muy bajo (0 - 1 l/s)

¿Se agota? Se agota con frecuencia

7 Uso del Agua

Regadío

8 Acceso y Uso Público Actual

Acceso: **Sin dificultad**

Uso público actual: **Bajo**

9 Estado de Conservación

Bueno

10 Amenazas, Impactos y Presiones

No sabe/no contesta.

11 Otra Información

**Información extraída de <https://www.adesalambrar.com>, de la siguiente ficha; <https://www.adesalambrar.com/index.php/fuentes-y-abrevaderos?view=article&id=3571&catid=71>
El equipo de Conoce Tus Fuentes agradece a Manuel Trujillo y Adolfo Ventas su colaboración en la realización de esta ficha.**

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

Media

14 Nombre del autor/es de la ficha

www.adesalambrar.com

(14-11-2024)

15 Mapas de localización

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.