

# GUA YEN TE

*Número 104*  
*Abril 2016*

## EL CIRCUITO PIRENAICO Y EL VALLE DE BENASQUE

*PÁG. 05*

---

## LA IMAGEN ROMÁNICA DE LA VIRGEN DE OBARRA

*PÁG. 10*

---

## PARC DE LES OLORS DEL PRAT DE SALA

*PAG. 19*





bienvenidos

*¡Tu lugar en el Pirineo!*

**HV**

**Hoteles Valero**  
auténticos por naturaleza

[hotelesvalero.com](http://hotelesvalero.com)

**Hotel Aneto**

\*\*\*  
Ctra. de Francia, 4  
22440 Benasque - Huesca  
Tel.: 974 55 10 61 - Fax: 974 55 15 09

**Gran Hotel Benasque**

\*\*\*  
Paseo de Anciles, 5  
22440 Benasque - Huesca  
Tel.: 974 55 10 11 - Fax: 974 55 28 21  
[granhotelbenasque@hotelesvalero.com](mailto:granhotelbenasque@hotelesvalero.com)

**Hotel El Pilar**

\*  
Ctra. de Francia, 55  
22440 Benasque - Huesca  
Tel.: 974 55 12 63 - Fax: 974 55 21 30  
[elpilar@hotelesvalero.com](mailto:elpilar@hotelesvalero.com)

**Baños de Benasque**

Balneario \*  
Ctra. de Francia, km. 69,500  
22440 Benasque - Huesca  
Tel.: 974 55 28 93 - 974 34 40 00  
[balneario@hotelesvalero.com](mailto:balneario@hotelesvalero.com)

Balneario · Ludoteca · Spa · Squash · Gimnasio ·  
Jacuzzi · Piscina climatizada · Piscina de verano ·  
Café · Animación infantil  
Salones banquetes · Salas reuniones · Arte · Jardines  
· Tenis · Solarium · Zona Wifi · Parking cubierto ·  
Terrazas  
Sala TV · Sala masajes y tratamientos · Rayos UVA ·  
Guarda bicis · Guarda Ski · Pub



**hotel Llibrada** ★★  
CAFETERÍA LA BRASA



[www.libradahotel.com](http://www.libradahotel.com)

e-mail: [info@libradahotel.com](mailto:info@libradahotel.com)

Tel. 974 551 211 - Fax 974 551 684



*carta  
platos combinados  
carnes a la brasa*

Avda de Francia, 1  
22440 BENASQUE  
(Huesca)



REVISTA DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE  
Sahún, Comarca de la Ribagorza, Huesca  
Número: 104

DIRECTORA:  
Lola Aventín Vázquez  
Mail: cultura@guayente.info

EQUIPO DE REDACCIÓN:  
Conchi Artero, Carmen Castán, Ana Nocito e Iluminada Sánchez

Impreso sobre papel de 135 gr.

Depósito Legal: HU 226/1993  
ISSN. 1576-401 X

Diseño e impresión: Gráficas Barbastro, S.L.

ASOCIACIÓN GUAYENTE  
Tel.: 974 552 896 - Fax: 974 552 116  
www.guayente.info  
Mail: asociacion@guayente.info

ESCUELA DE HOSTELERÍA GUAYENTE  
Tel.: 974 551 327 - Fax: 974 552 116  
www.guayente.info/escueladehosteria  
Mail: escuela hosteleria@guayente.info

CENTRO DE INTEGRACIÓN SOCIOLABORAL "EL REMÓS"  
Tel.: 974 553 546 - Fax: 974 553 855  
Mail: direccion.elremos@guayente.info

Santuario Virtual: www.guayente.net

# sumario

## EL CIRCUITO PIRENAICO Y EL VALLE DE BENASQUE 5

Por Antonio Merino Mora

## LA IMAGEN ROMÁNICA DE LA VIRGEN DE OBARRA (I) 10

Por Enrique Calvera Nerín

## BASADO EN HECHOS REALES 14

Por Gerardo Bielsa

## LA MANCHETA 15

Coleccionable en patués

## PARC DE LES OLORS DEL PRAT DE SALA 19

Por Monique Climent Dewit

## ¿CÓMO HACER SIDRA CASERA? 21

Por José Gabal Lanau

## NOTICIAS DE EL REMÓS 23

Por Héctor Rodríguez

## ESCUELA DE HOSTELERÍA 25

Por Arantxa Vega

## NOTICIAS DE CULTURA 28

Por Lola Aventín

## CLUB DE LECTURA 29

Por Iluminada Sánchez

  
guayente



PANADERÍA GAIRÍN CASASNOVAS, S.L.

Teléfono 974 553 392

Avenida El Ral, 51 - 22440 CASTEJÓN DE SOS (Huesca)



Construcciones

**VALLE MUR, S.L.**

C/. Ral, 22 - Tels.: 974 553 047 - 974 553 424

CASTEJON DE SOS

**Comercial**  
**Arbués**

C/. Boltaña (zona Industrial)  
22300 BARBASTRO (Huesca)

Frutas

**ARNAL**

Plaza, s/n. - Teléfono 974 540 991  
BESIANS



Productos para hostelería

Droguería - Perfumería  
Productos de Limpieza

**BRO** Dro.Per., S.L.

Calle Boltaña, Naves Industriales, s/n.  
Tel. 974 311 988 - Fax 974 308 314  
22300 BARBASTRO (Huesca)  
e-mail: ebrodroper@stl.logiccontrol.es



Aceites

**NOGUERO, S.L.**

Fábrica, Almacén y envasador  
de aceites  
Distribuidor de comestibles

Polígono industrial

Tels.: 974 312 585 - 974 311 648 - Fax - 974 312 585 - 22300 BARBASTRO

**CONSTRUCCIONES LOSTE, S.L.**

Graus (Huesca)

**URBANIZACIÓN ROCA SOL**

Venta de apartamentos  
de 2 y 3 habitaciones.

EL RUN (Valle de Benasque)

Información y venta:

974 540 934

654 397 726

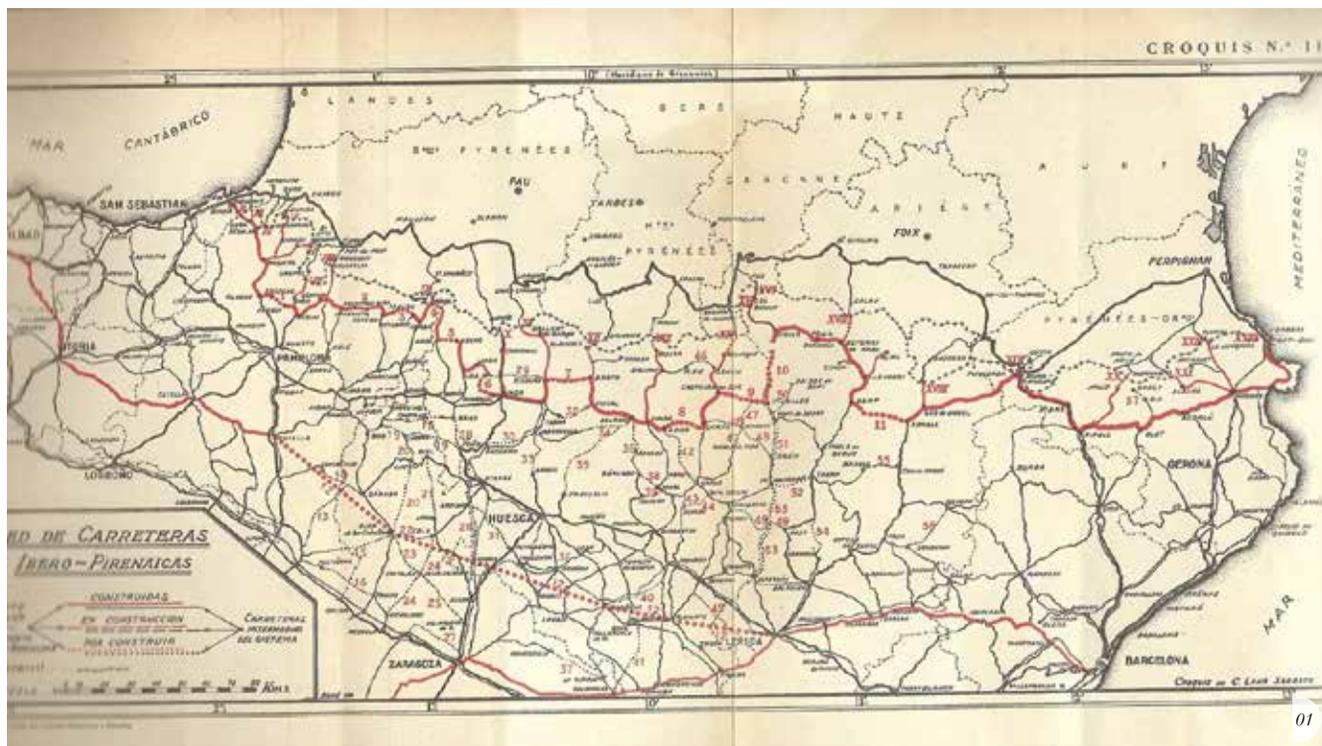
Supermercados



*contigo*

Abierto de lunes a domingos

Avenida de Francia - 22440 BENASQUE (Huesca)

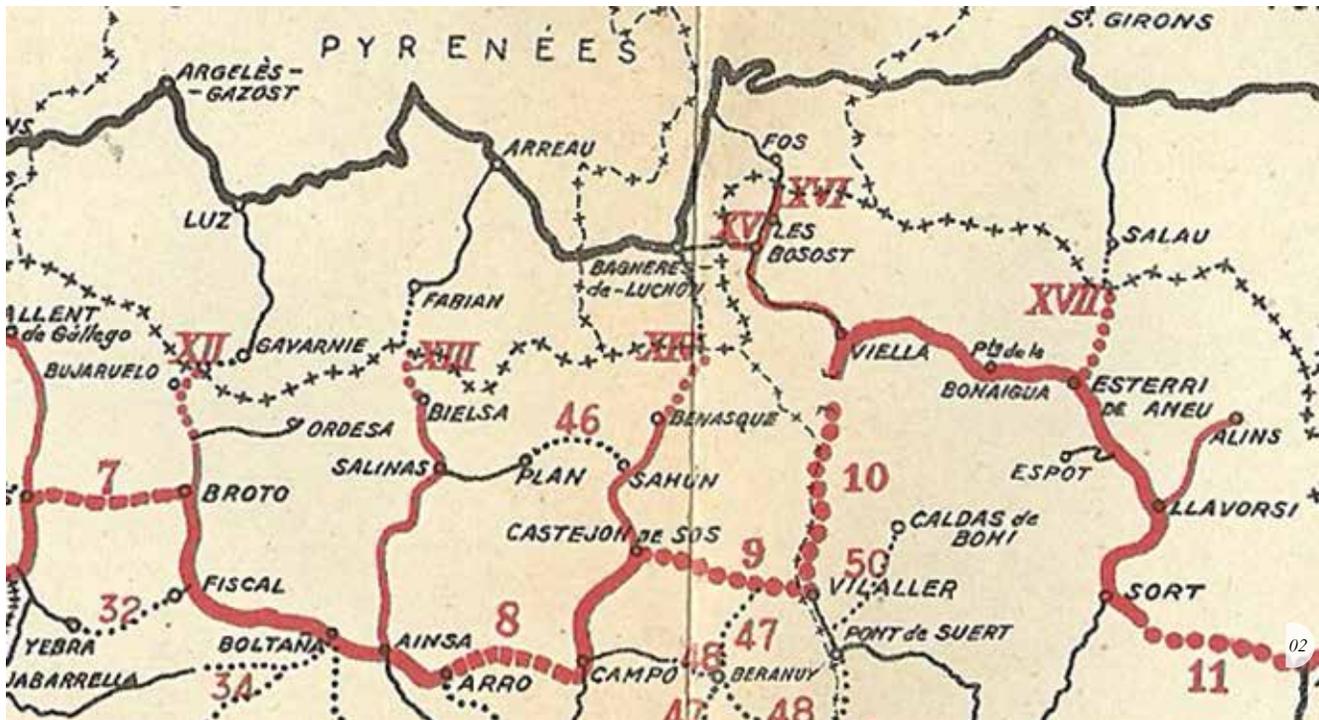


# EL CIRCUITO PIRENAICO Y EL VALLE DE BENASQUE

*Lana Sarrate y Mallo Castán  
impulsores de las carreteras pirenaicas*

Texto: Antonio Merino Mora

El Circuito Pirenaico fue un organismo, creado durante la II República Española, dependiente del Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones, nació por iniciativa del diputado en Cortes por Huesca, Casimiro Lana Sarrate, (Partido Republicano Radical Socialista. PRRS), quien en 1933, presentaba al Ministerio un estudio sobre las carreteras pirenaicas con los siguientes fines: Concluir la denominada Ruta de los Pirineos, paralizada desde 1916, abrir las comarcas pirenaicas al turismo y ver los proyectos transfronterizos, previo acuerdo con Francia, a realizar. Para ello se crea la Delegación del Circuito Pirenaico, en la cual quedan encuadradas todas las carreteras construidas, en estudio o por proyectar en la ruta de los Pirineos, tal como quedan descritas en su obra *-Ruta por el Pirineo español-* por Casimiro Lana Sarrate que pasa a ser su presidente a título honorífico sin remunerar<sup>2</sup>. De las cuatro provincias pirenaicas: Navarra, Huesca, Lérida y Gerona vamos a destacar las obras proyectadas en la provincia de Huesca: unión entre Navarra y Huesca: Tejería de Isaba a Castillo de Ansó, dentro de la provincia de Huesca, Anso-Hecho, Jasa-Banaguás Biescas-Broto y Arro-Campo. Para unir las provincias de Huesca y Lérida se traza la carretera de Castejón de Sos-Vilaller y la de Vilaller-Viella, se diseñan los tres nuevos pasos transfronterizos Broto-Gabarnié, Bielsa-Aragouet-Fabian y Benasque-Bagnères de Luchon. También previeron caminos o carreteras locales como: la de Chía a la general de Barbastro a la frontera, aprobada y construida en 1933, el camino Chía-Plan y Sahún-Plan.



Todos estos proyectos fueron o bien continuados o bien diseñados por Lana Sarrate y defendidos y mantenidos por Mallo Castán, ambos diputados en Cortes por la provincia de Huesca.

**Casimiro Lana Sarrate** fue el candidato más votado en Benasque en las tres legislaturas del periodo democrático de la II República Española: de 1931 a 1933 a Cortes constituyentes. En la segunda legislatura de 1933 a 1936, no salió elegido pero fue el candidato más votado en la villa, y la última desde 1936 a 1939. Dos veces por el Partido Republicano Radical Socialista y la última integrado en el Frente Popular en Izquierda Republicana con Ildelfonso Beltrán Pueyo; Mallo Castán de Unión Republicana y Julian Bordes del PSOE.

Había nacido en Sariñena en 1892, cursó estudios de Física y Química en Zaragoza, en 1913 fue becado para proseguir estudios en Berlín, doctorado en 1916; se especializa en Metalografía y Electroquímica, amplía estudios en EEUU; en Bostón y Massachusetts, fue nombrado profesor auxiliar del *Massachusetts Institute of technology*. Regresa a España, y en Barcelona colabora con la fábrica de automóviles Hispano-Suiza. En 1923 pudo traer a España a Albert Einstein. Es traductor de obras de química inglesas y alemanas al español. En 1926 publica: *Metalografía y tratamientos térmicos industriales de hierro y acero*. A partir de los años treinta se dedica de lleno a la política, como hemos dicho fue diputado en la primera y tercera legislatura republicanas. La Guerra civil y el fin de la II República le obligan a exiliarse a Argentina, donde siguió ejerciendo como docente e ingeniero. Falleció en Buenos Aires en 1961<sup>3</sup>.

Recorrió el Pirineo, a menudo, *con trayectos a pie de más de doscientos kilómetros en una semana*<sup>4</sup>, lo cual le proporciona un conocimiento directo del territorio. En septiembre de 1920 llegaba al valle de Benasque, después de recorrer el

valle de Arán: desde el puerto de La Bonaigua, hasta a Las Bordas, entra en Aragón por el puerto de la Picada, para pernoctar en la Renclusa, ascender al Aneto y al Maladeta, con el guía benasqués Antonio Lobera Torrente de casa Tomás, y por Cregüeña bajar a Benasque.

En su faceta como político, destaca su labor en la comisión de Obras Públicas del parlamento, de la que fue vicepresidente, expuso en el ministerio, a cuyo frente estaba el socialista Indalecio Prieto, el estudio de un eje que de este a oeste recorriera todo el Pirineo; desde Irún hasta Port-Bou, y que será conocido como Circuito Pirenaico.

Circuito que constaba de dos secciones: la Ruta Pirenaica y la Ruta del Norte, la primera es la que comprende el trazado citado de Irún a Port-Bou, y la segunda son las futuras carreteras transpirenaicas, se preveían hasta ocho nuevos pasos hispano-franceses, entre ellos y como prioritario el de Benasque con Bagnères de Luchón, mediante un túnel, *cuyos estudios están muy avanzados, a la espera de una reunión, prevista para agosto de 1933, entre los técnicos españoles y franceses para decidir por donde se hará el paso*<sup>5</sup>. Mientras en la villa se diseñaba el trazado de circunvalación en la villa<sup>6</sup>. Remarcar que en el presupuesto de este año se asignan para la carretera Biescas-Broto y Arro-Campo tres millones de pesetas, de los veinte asignados para carreteras en todo el estado, es decir, que para la provincia de Huesca se ha asignado la séptima parte de lo hay para toda la nación<sup>7</sup>.

Las elecciones a Cortes del 19 de noviembre de 1933, en las que vencieron las derechas, dejaron a Casimiro Lana Sarrate sin acta de diputado. En Huesca, en estas segundas elecciones salió elegido Joaquín Mallo Castán, por el Partido Republicano Radical, quien tomó el relevo en cuanto a la gestión de las carreteras desde la comisión de Obras Públicas del Congreso de los Diputados.



03

**Joaquín Mallo Castán.** Natural de Chía, casa Presin. Hacia 1908 emigra a Guinea Ecuatorial o Española, donde su familia tenía una importante explotación de cacao, dedicada a la transformación y exportación de ese producto. En 1918, Joaquín Mallo, fue elegido Presidente del consejo de vecinos de Santa Isabel, cargo equivalente al de alcalde en la península. (Santa Isabel hoy Malabo, capital de la isla de Fernando Poo, hoy Bioko).

Hacia 1922 retorna a la península y se instala en Barcelona, desde donde dirige sus negocios coloniales, al tiempo que se implica en la actividad política integrado en el Partido Republicano Radical de Alejandro Lerroux, fue elegido diputado por Huesca en las tres elecciones legislativas del periodo republicano: las constituyentes de 1931, las segundas en noviembre de 1933, también por el partido Radical, -aunque lo abandonó el 30 de septiembre de 1934-, por estar en desacuerdo con el nuevo rumbo que ha tomado el partido al no actuar en esa línea de paz y concordia entre todos los republicanos (...) y dejar de ser un grupo político que aspiraba a representar en todo momento el equilibrio<sup>8</sup>. En definitiva a causa del pacto del Partido Radical con la Confederación Española de Derechas Autónomas CEDA. Permaneció desde esa fecha como diputado independiente, hasta las elecciones de 1936, en las que se presentó por Unión Republicana, partido integrado en el Frente Popular. El estallido de la Guerra Civil lo lleva a exilarse en Francia, país en el cual falleció en 1938<sup>9</sup>.

Con respecto a su actividad como diputado oscense destaca su labor en la consecución y continuación del Circuito Pirenaico. Veamos algunos ejemplos: el día 6 de junio de 1934, anunciaba que se iba a presentar en las Cortes el tramo de Benasque a la frontera de unos 17 Km. con un presupuesto total de 5.100.000 pesetas<sup>10</sup>. El 26 de ese mismo mes se presentaba y aprobaba la proposición, en las Cortes, de la mano del ministro de Obras Públicas Sr. Rafael Guerra del Río.

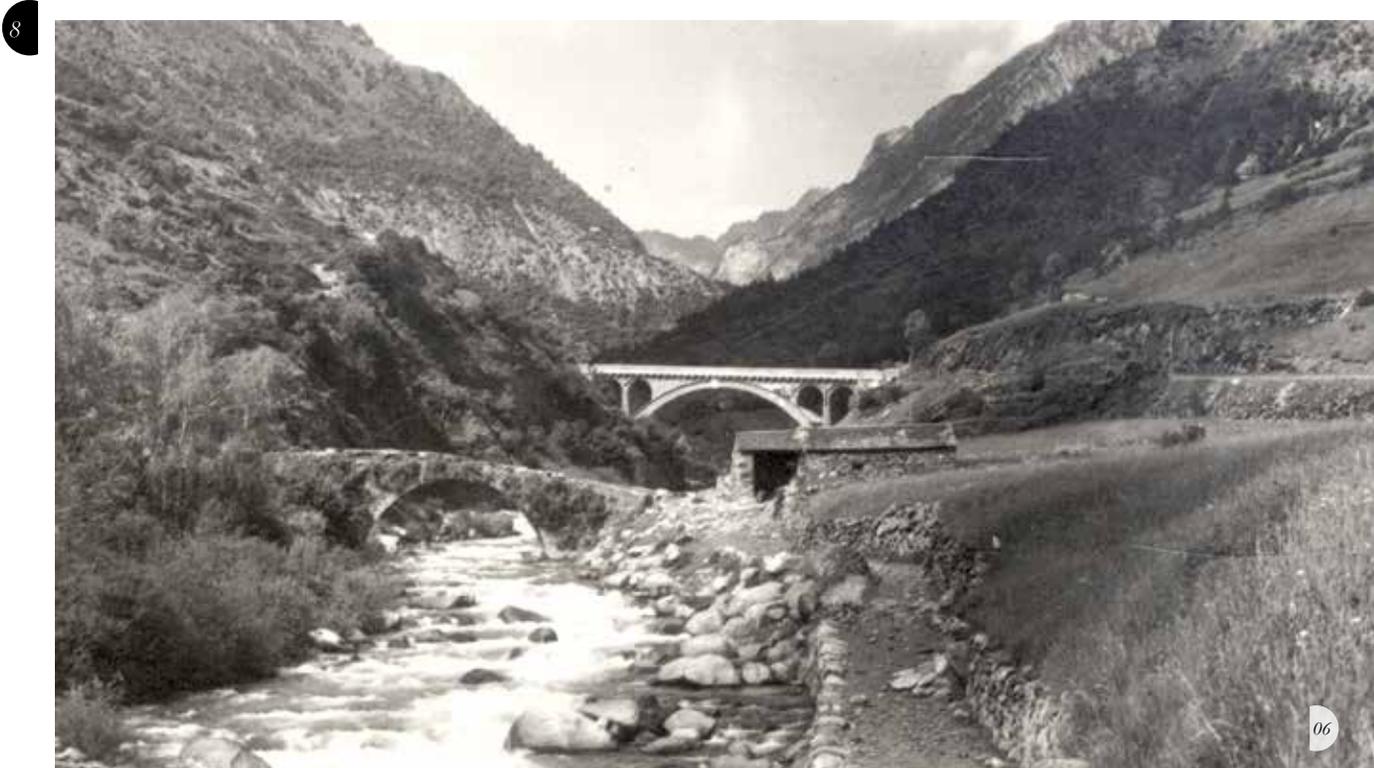
En noviembre de 1935, el diputado Joaquín Mallo Castán, anunciaba, que la carretera de Barbastro a la frontera, que llega hasta Benasque, había de poner en comunicación a la provincia de Huesca por Bagnères de Luchón con Francia, falta construir unos 14 Km a cielo abierto y un túnel internacional de unos 3 km. A 11 de noviembre de 1935 se aprobaba en consejo de ministros el primer trozo de Benasque a la frontera<sup>11</sup>.



04



05



01. *Mapa del Circuito Pirenaico de Irún a Port-Bou (Lana Sarrate, 1933).*
02. *Detalle del mapa anterior donde se prevé la construcción del tramo Benasque a la frontera y otras rutas.*
03. *Primer trozo de la carretera de Benasque a la frontera. Verano de 1937.*
04. *Puente de El Run destruido por la 33ª división del ejército republicano en 1938.*
05. *1979-2016, final de la carretera A-139 de Barbastro a la frontera. -El camino contra la roca-*
06. *Puente Cuera (Cuguera) Ermita de Santiago (San Chaime) y Puente de San Jaime. Foto casa Faure*

*Mapa incluido en Ruta del Pirineo español.*

**Fotografías:**

*Familia Acón, en la circunvalación de Benasque, exiliados en Burdeos.  
Puente derruido del Run. Foto: Mª Jesús Gonzalvo (Parvives).  
Fototeca Fundación Hospital de Benasque*

La carretera entrará en túnel en la cota 1.726'90, cerca del Hospital y saldrá a cielo abierto en la cota 1.646'86, el túnel tendrá una longitud de 2.360'30 metros. Está previsto que con cargo al presupuesto del Circuito Pirenaico, sean subastadas las obras del primer tramo de 3.800 km. por un montante de 592.588'16 pesetas<sup>12</sup>.

La Gaceta de Madrid -el BOE de la época- publicaba en el núm. 342/1935, de 8 de Diciembre, un decreto del Ministerio de Obras públicas y Comunicaciones, mediante el cual se dotaba de presupuesto para la construcción de la nueva carretera de Benasque a la frontera, trozo primero de 3.836 km. con 200.000 pesetas para el presente año de 1935; 300.000 ptas. para el año 1936 y 92.578'16 para el año 1937; y que debe construirse en el plazo de 22 meses<sup>13</sup>. (Adjudicada Benasque-Casanueva.<sup>14</sup>).

## EL FIN DE LA II REPÚBLICA

Durante los días 16 y 23 de febrero de 1936 -primera y segunda vuelta respectivamente- se celebran las terceras elecciones generales de periodo republicano en las cuales venció el bloque de izquierdas agrupados en el Frente Popular, lo que llevó de nuevo a Casimiro Lana Sarrate -ahora en Izquierda Republicana- a la delegación del Circuito Pirenaico que él había diseñado, se continuaron las obras iniciadas en 1933 seguidas durante el bienio Radical-Cedista, ahora, se mantiene la misma línea con respecto a las obras proyectadas ya iniciadas: las de Benasque a la frontera, Sabiñanigo-Arguis, Arro-Campo, Castejón de Sos-Vilaller (denominada entonces El Run- Pont de

Suert). En enero de 1936 se aprueba el tramo Bisaurri-Renanué de dicho trayecto.

Está era la situación de las carreteras citadas, cuando quedaron paralizadas al estallar la Guerra Civil el 18 de julio de 1936. Iniciado el conflicto bélico y, durante el transcurso del mismo se destruyeron, por razones estratégicas, algunas infraestructuras de estas carreteras: como el puente del Congosto de Ventamillo en El Run, por citar un ejemplo.

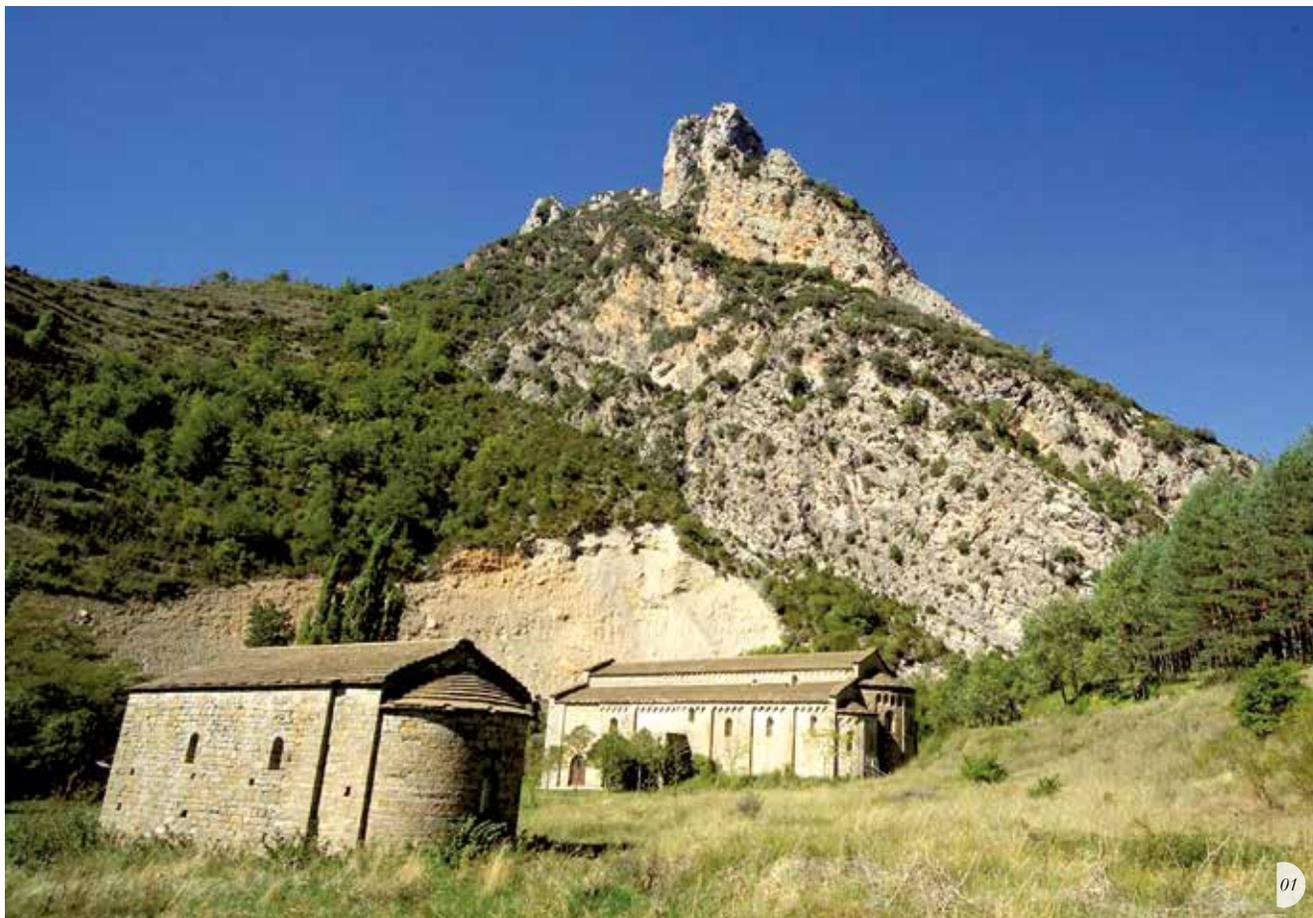
Finalizada la Guerra, y a partir de la década de los cuarenta, se reanudan las obras, durante ese lapso de tiempo se concluyó la circunvalación de Benasque hasta el túnel de la Chopera (hoy desaparecido) seguirán hasta el cruce de Cerler, para finalizar con el puente sobre el Ésera en San Jaime en 1944, precisamente en ese año y con motivo de la celebración del quinto aniversario del fin de la Guerra, el diario *Nueva España de Huesca* describía, la grandiosa labor de obras públicas en nuestra provincia, que aunque fueron iniciadas por el gobierno de la República, habían quedado paralizadas. Hoy 18 de Julio se halla totalmente terminado el trozo primero de Benasque a la frontera<sup>25</sup>.

Y fue precisamente en el puente de San Jaime -la obra más sobresaliente y costosa de esta vía de comunicación- donde quedaron suspendidas las obras, entre otras razones por causa de la II Guerra Mundial y del posterior cierre de la frontera hispano-francesa decretada por la ONU en 1946 y aunque fue reabierta en 1948, las obras no se reanudaron, tendrán que pasar quince años para volver a plantear la finalización de esta carretera.

Será en 1960 y por iniciativa del consejero de estado, general Máximo Cuervo Radigales<sup>26</sup>, cuando el ministro de obras públicas, Jorge Vigón, apruebe un presupuesto de 19.386.388 pesetas, para la construcción de la carretera internacional de Benasque a Luchón, retomando así los trazados ideados por Lana Sarrate, en el Circuito Pirenaico: Bielsa-Aragouet; Ordesa-Gavarnie; Benasque-Luchón. Durante toda la década de los sesenta se trabajó en esas carreteras transpirenaicas, sin embargo, se suspendió el túnel por Bujaruelo-Ordesa-Gavarnié, se finalizó el túnel de Bielsa que se inauguraba en 1976, y en 1979 la carretera comarcal C-139 de Barbastro, por Benasque a la frontera llegaba a su final sin visos de iniciar las obras del túnel ni entonces ni 36 años después.

## Notas

1. Lana Sarrate, Casimiro. *Ruta por el Pirineo español*. Patronato Nacional de Turismo. Madrid, 1933.
2. Gaceta de Madrid. (BOE) Núm. 16. De 14 de enero de 1933. Págs. 378,379. Decreto del Ministerio de Obras Públicas, firmado por el presidente de la República Niceto Alcalá-Zamora y Torres y el ministro Indalecio Prieto Tuero.
3. García Villamayor, Francisco y Sierra Cibiráin, Gabriela. "La labor parlamentaria de los diputados oscenses durante la II República" en revista *Argensola*, núm. 123. Huesca, 2013. Págs. 251-284.
4. Lana Sarrate. Op. Cit. Pág. 3
5. Lana Sarrate. Op. Cit. Pág. 20.
6. José Palomera, casa Martín, recuerda como se comenzó a diseñar en 1933, por un tal Giral, la circunvalación de la villa, y los cuales eran las fincas y huertos afectados. En 1936 se abría una calle desde la Plaza del Ayuntamiento a la carretera. -Hoy denominada Avenida de Luchón-.
7. Lana Sarrate. Casimiro. *Extracto del discurso pronunciado en la asamblea provincial del Partido Radical socialista el día 23 de octubre de 1933 en Barbastro*. Documento facilitado por M<sup>a</sup> Teresa Abadías Mora.
8. Mallo, Joaquín. "Carta dirigida al Sr. Alejandro Lerroux" en *El diario de Huesca*. Huesca, 3 de octubre de 1934. Núm. 18.746. Pág.2
9. *La Vanguardia*, Barcelona, 12 de octubre de 1938, Mallo Castán queda separado del grupo parlamentario Unión Republicana por inasistencia continuada al hallarse en el extranjero.
10. *Diario de Huesca*, Huesca, 26 de junio de 1934, núm. 18661. Pág. 3.
11. *Diario de Huesca*, Huesca, 16 de Noviembre de 1935, núm. 19088 Pág. 1
12. *Diario de Huesca*. Huesca, 3 de abril de 1935, núm. 18960. Pág. 3
13. Gaceta de Madrid. (BOE). Núm. 342, pág. 2070. Madrid, a 5 de diciembre de 1935. Firmada por el presidente de la República Niceto Alcalá-Zamora y Torres y el ministro de obras públicas Luís Lucía y Lucía
14. *Diario de Huesca*. Huesca, 22 de diciembre de 1935, núm. 19117. Pág. 3
15. *Diario de Huesca*. Huesca, 18 de julio de 1944, núm. 2353. Pág. 4
16. Máximo Cuervo Radigales. (Madrid, 1893-Madrid, 1982). Su familia materna eran de Graus. Militar y Jurista, ingresó en el Cuerpo Jurídico Militar, alcanzó el grado de general. Director General de Prisiones y Consejero permanente del Consejo de Estado en la sección de Obras Públicas, desde donde promovió la finalización de la carretera Barbastro-Benasque-Frontera.



# LA IMAGEN ROMÁNICA DE LA VIRGEN DE OBARRA (I)

*Textos: Enrique Calvera Nerín. Director del Museo Diocesano de Barbastro.*

**H**ace ya varios años, concretamente en la década de los 90 del pasado siglo, el Conservador del Museo del Castillo de Peralada (Gerona)- museo este dedicado especialmente a obras realizadas en cristal-, Don Jaime Barrachina, -buen especialista en imaginería románica mariana- tuvo la gentileza de ponerse en comunicación conmigo y enviarme una fotocopia en blanco y negro de la antigua imagen románica de la Virgen de Obarra, acompañada de la correspondiente ficha que él mismo había redactado; dicha ficha descriptiva se publicó en el catálogo de la exposición titulada "La colección soñada. Escultura medieval en las colecciones catalanas" organizada por el Museo Federic Marès de Barcelona: dicho catálogo forma parte del Boletín número 7 de

sus Cuadernos, todo él dedicado a la escultura medieval que custodia el mencionado museo. En una de sus cartas me indicaba que dicha talla se encontraba en una colección particular de la Ciudad Condal, a la que él no había podido acceder, ya que ignoraba el nombre del propietario (o al menos no estaba autorizado a revelarlo), de tal manera que tuvo que redactar la ficha viendo tan solo una fotografía de la misma.

Más recientemente, un visitante del antiguo Monasterio Ribagorzano, hizo llegar a la entonces guía de dicho Monasterio, Rosa Monclús Mayoral, una fotocopia en color de la imagen que nos ocupa, donde se aprecia mucho mejor la calidad de la pieza y la casi totalidad de la policromía que todavía conserva. De hecho, opino que hasta que formó parte de la mencionada exposición, era totalmente desconocida, ya que ni Manuel Iglesias Costa ni los demás que han escrito sobre Obarra, tuvieron conocimiento de ella. Se trata de una talla en madera que mide 81x27x21 cm.; ciñe corona circular (quizá cilíndrica, circunstancia que no se aprecia claramente en la fotografía) que conserva solamente un resalte redondeado en la parte superior del lado izquierdo, de los varios que debió poseer. En la corona se aprecia una notoria grieta en la parte frontal. Bajo el manto



02

zonas laterales con tres aberturas a modo de ventanas rasgadas y culminadas con arcos de medio punto; en las cuatro esquinas de este segundo asiento sobresalen sendos adornos circulares; el trono añadido se sustenta sobre piezas prismáticas a modo de patas, aspecto este también singular.

Se trata, pues, de una talla que reúne todas las características que distinguen a las vírgenes llamadas ribagorzanas salidas del taller vinculado a la catedral de Roda de Isábena o de otros talleres relacionados con él ubicados en otros lugares de los condados históricos de Ribagorza, tanto de núcleos hoy pertenecientes a Aragón como los que forman parte de la región catalana, y también de la comarca del Pallars. En muchos casos, estos talleres –y también los que se hallaban en zonas distantes de occidente, como en las diócesis de Huesca y de Jaca- no tenían relación entre ellos y reproducían modelos y prototipos surgidos en primer lugar en la Catedral Ribagorzana. Recordemos que lo más característico de estas imágenes es el canon notablemente alargado de la cara que generalmente no guarda proporción con el resto del cuerpo, en muchas ocasiones, la apertura del manto hacia ambos lados a partir de su unión debajo del cuello formando una V invertida –como se ha dicho- y el velo o velos que sujetos por la corona descienden pegados al rostro sin ningún pliegue. En muchos casos, sobre el manto, visten una toquilla a modo de muceta.

viste dos mantillas o velos, que ceñidos a su rostro, arrancan de la cabeza sujetos por la corona; uno de los dos –el que se halla encima- se convierte en una esclavina o capita que llega hasta debajo de los hombros; la parte visible de la misma, se adorna con precisos pliegues terminados en pronunciado relieve. El manto se abre desde la terminación de la esclavina en forma de V invertida, acogiendo al Niño que debió tener en su regazo; la túnica se ciñe a su cuerpo mediante un cinturón adornado con vistoso lazo en el lugar de la hebilla. (Sorprende el adorno del cinturón siendo que el Niño lo iba a tapar o bien este se encontrase muy ladeado). Conserva abundante policromía: dorada en la corona y el velo, azul en el manto y el trono, blanquecina en la mantilla y las carnaciones, siendo roja la túnica. La Virgen ha perdido las manos, habiendo quedado los agujeros donde estaban insertadas. La expresión de serenidad y dulzura del rostro se ha conseguido con esquemáticos rasgos pintados finamente que le proporcionan una mirada cálida en un rostro que transmite majestuosidad no exenta de cierta elegancia; en los ojos destaca su forma almendrada. La mirada sigue siendo inexpresiva, pero no tanto como en imágenes de épocas anteriores, algo habitual en las primitivas imágenes románicas donde lo importante es la relación del fiel con el Niño Dios.

Pero lo que más llama la atención es el hecho de que tan solo presenta el busto asentado sobre un apoyo de muy poca altura -parte sin duda original- apoyo que se substituyó posteriormente, por un trono de la época románica tardía o protogótica; éste se adorna en las



03



04



05

Ejemplos de estas imágenes de las diócesis de Jaca y Huesca, son las Vírgenes de Iguacel, de Carcavilla, Santa María la Mayor (San Martín de la Val de Onsera), etc., y creemos que lo mismo ocurrirá en los territorios al este más allá de Ribagorza y Pallars pertenecientes a la región catalana.

La Virgen de Obarra ciertamente resulta enigmática e inquietante, sobre todo porque no se conoce -yo al menos no conozco- ningún otro ejemplar que sirva de clara referencia, aunque sí hemos encontrado algunas tallas de evidente procedencia ribagorzana que pueden servir para buscar posibles similitudes, como luego diremos.

Se pueden dar varias explicaciones acerca de las mutilaciones que presenta hoy día aunque ninguna de ellas plenamente satisfactoria:

a) alguien ha escrito que tan agresiva intervención se hizo para vestir la imagen con un manto de tela. Esta explicación plantea serias dudas, ya que existen numerosos ejemplos de vírgenes que se vistieron en momentos posteriores y que conservaron el Niño, y sobre todo el trono completo, dejando a la vista la cabeza del Infante y la totalidad de las manos de la Madre; así, del propio círculo de las imágenes ribagorzanas tenemos varias: la Virgen del Obac, en Viacamp, (yo mismo la vi con el manto en su ermita), la Virgen de Guayente en el Valle de Benasque, la Virgen de la Encontrada en Chía en el mismo valle. Ya fuera del ámbito ribagorzano, tenemos la virgen de El Pueyo de Barbastro y muchas otras. Cuesta creer que haya existido alguien tan osado, insensible y falto de respeto hacia una bella obra de arte, si la concebimos completa como las demás, para mutilarla y descaracterizarla de esa manera. En nuestro afán de encontrar un atenuante a tan despiadada actuación, decimos que podría ser que tuviera un trono de tan grandes dimensiones, como es el caso de las Vírgenes de Ribera (Castanesa) y de Cabanasses en Barruera, que hiciera muy difícil el vestirla con un manto.

b) Que en origen se tallara sin esculpir las piernas únicamente señaladas con rasgos pictóricos como podemos ver una similitud en la Virgen de Castellgermà (Valle de Manyanet o de Bellera en Lérida) que consta de una única pieza de madera en la cual predomina la pintura sobre la misma talla; y así mismo observamos algo parecido en la menos conocida Virgen del Congost de Chiriveta en Viacamp, (conocida como procedente de la hoy "ermita nueva" de Chiriveta) que también suple la sumaria talla de las piernas con fuertes tonos de policromía, (hoy muy repintada). Ciertamente esta última se diferencia en que no tiene el Niño al tratarse de una Virgen de la Esperanza, es decir, con el Infante en el seno. En estos supuestos, se explicaría que el cuerpo macizo por debajo de la cintura, se serraría toscamente dejando las esquinas para poder sujetar el trono añadido, tal como hoy la vemos.

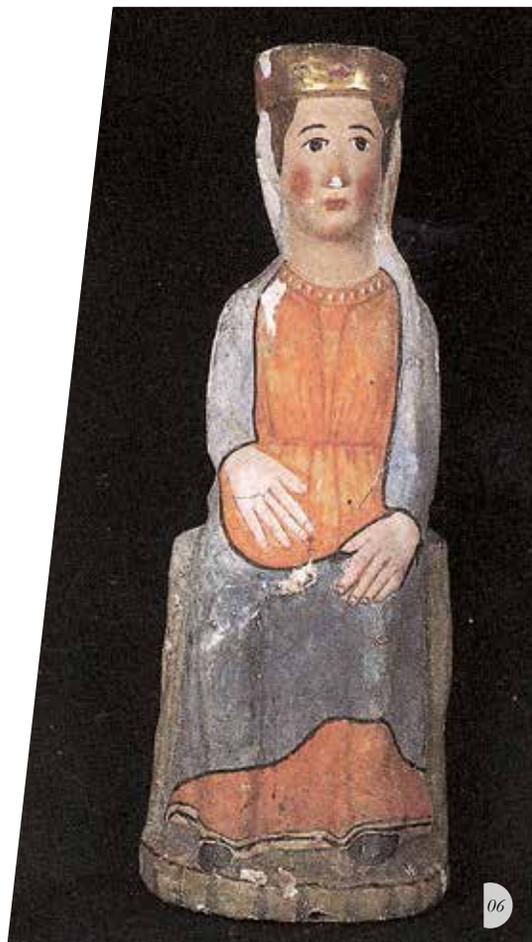
c) Podría ser también que se tallara sin piernas para adaptarla a un reducido espacio, (de lo que luego hablaremos) pareciéndose más a un busto un tanto prolongado en el supuesto de que las patas que ahora vemos más cortas indicaran la altura de la zona de apoyo original. De manera parecida a como la vemos hoy día en la Virgen de San Mamet, conservada en la Catedral de Roda de Isábena, que solo se representó hasta poco debajo de la cintura; bien es verdad que esta última es de piedra, de escasas proporciones (30 x 20 x 15 cm.) y de factura más tardía (finales del s. XIII), como se aprecia en la fotografía que se acompaña. De todas formas, al no poder

ver la imagen al natural, hace más difícil describirla con mayor precisión y encontrar las razones de dicha anomalía.

Lo que si sabemos por el testimonio del padre Roque A. Faci (1684-1744) en su libro Aragón Reino de Cristo y dote de María Santísima publicado en 1739, que estaba vestida y que se hallaba en un retablo de una capilla de la iglesia de Obarra. Estas son sus palabras: "Desde esta reedificación se veneró siempre en esta iglesia la Milagrosa imagen de N. Sa. con el título de Ovarra: quan antigua sea, infieralo el devoto, pues llega ya casi a diez siglos su antigüedad: no es Aparecida, ni Hallazgo Milagroso, sino milagrosa, colocada allí por los Monges, que dicho Conde D. Bernardo escogió para Capellanes suyos: de que materia fue fabricada dicha S. Imagen, se ignora, sabiendose solamente, que es tan admirable, que desde aquellos siglos dura muy hermosa, pura, y sin imperfección de corrupción alguna: la Capilla de N. Sa. es muy hermosa y capaz, cerrada con rexado de hierro: esta sentada: tiene al SS Niño Jesus, tambien sentado en sus brazos, delante de sus sacratísimos pechos: ambos tienen riquísimas coronas de plata y visten Mantos muy hermosos: el Retablo es una pintura tan antigua, como singular, y perfectísima, sobre tablas al uso antiguo, y que mas conduce para su conservación". Cuando el Padre Faci habla de la capilla de la Virgen no sabemos si se refiere a la Capilla mayor correspondiente al ábside central o a uno de los ábsides laterales o quizá a una capilla lateral desaparecida, y cabe que nos preguntemos si se cortó para adaptarla al retablo probablemente renacentista que la acompañaba; otra hipótesis a las ya mencionadas y pura elucubración. El hecho de que el Padre Faci diga que estaba sentada parece que no aclara el asunto de la mutilación ya que bajo el manto era difícil apreciar ese hecho, dado que podría estar sobre elevada por debajo de dicho manto y dar la sensación de estar sentada.

Todas estas hipótesis no son otra cosa que intentos atrevidos de aproximarnos a un hecho tan singular que no acertamos a explicarnos con garantías de certidumbre, al mismo tiempo que intentamos provocar otras opiniones que gocen de mayor verosimilitud.

Todavía queda un enigma más si comparamos las varias fotografías de las que disponemos: la más antigua es la que aparece en el tomo dedicado a la provincia de Huesca publicado por el historiador Ricardo del Arco en 1942, pero con imágenes anteriores a la Guerra civil, que la sitúa en el incipiente Museo Arqueológico del Seminario de Barbastro; esta circunstancia nos plantea la pregunta de cómo desapareció de allí. El hecho de que se trasladara a dicho Seminario puede estar relacionado con el estado en que se encontraba, que no aconsejaba estuviera dedicada al culto y también por su seguridad; por otro lado, es de todos conocido que en la citada iglesia de Obarra se venera una talla gótica de piedra del siglo XIV que no sabemos desde cuando está allí, y mucho menos sabemos cuándo fue llevada a Barbastro la imagen románica que nos ocupa. También nos asalta la pregunta de en qué momento dejó de estar en dicho Seminario. Sabemos que éste fue asaltado por grupos armados de la izquierda radical en los años de la Segunda República y que en ese momento no se sustrajeron ni libros ni retablos ni imágenes. Fue más tarde, concretamente en el mes de Mayo de 1936, cuando ante el temor que fuera nuevamente asaltado el Seminario "se hubo de proceder a desamueblar el edificio; la misma fuente nos dice que "el Sr. Obispo (D. Florentino Asensio)... consiguió con su prudencia... que los seminaristas pudieran sacar sus enseres personales... y se pudieron salvar y llevarse a Palacio los objetos de culto, la biblioteca y el gabinete de física. Tomamos esta cita del libro del Padre Antonio M<sup>a</sup> Arranz, C.M.F., titulado "D. Florentino Asensio Barroso, Obispo y Mártir", Zaragoza, 1947, publicación que en breve será reeditada. (Continuará...).



06

01. Antigua Monasterio de Santa María de Obarra.

02. Imagen románica de la Virgen de Obarra.  
Año 2002.

03. Detalle de la imagen.

04. Virgen de Iguácel.

05. Virgen de Guayente.

06. Virgen del Congost.

BASADO  
EN *HECHOS*  
*REALES*



## LA AYUDANTE DEL REFUGIO

*Texto: Gerardo Bielsa. Foto: Ángel Sahún.*

**C**uando era guarda del refugio Angel Orús (El Forcau) en el valle de Eriste, me turnaba semana sí, semana no, con mi hermano. El subía con su novia y entre dos personas podían sacar adelante el trabajo. Yo subía sólo, pero pronto me di cuenta que era bastante difícil servir veinticinco cenas sin ayuda, luego fregar y recoger todo, más los cafés, más la limpieza del refugio, más las múltiples obligaciones que un guarda de refugio tiene.

Contraté a mi hermana Cristina, entonces adolescente, que realmente sacaba muy bien la faena adelante y quiero pensar que hasta se lo pasó bien entre aquellas montañas, donde cada tarde caía una tormenta y nunca hacía calor. No tenía plena disponibilidad, así que me tocó buscar a otros ayudantes eventuales, que en general siempre cumplieron con sus obligaciones.

Un día le comenté a un amigo: ¿Tú no sabrás de alguien que se quiera subir aquí una o dos semanas a ayudarme. Puede ser, me dijo. Unos días después me llamo

diciendo que tenía una chica guapísima que le gustaría subir a trabajar al refugio. Perfecto, pensé yo.

Habíamos quedado en la pequeña explanada, donde termina la carretera, bajo la cascada de Espiantosa, a las siete de la tarde. Hasta allí la había llevado alguien. Yo bajé caminando desde el refugio y la vi sentada en una piedra con el sonido del agua de fondo. La chica, al verme, se levanto y se presentó. Era alta, rubia, delgada y sonriente, tal y como me había dicho mi amigo. Pronto observé una pequeña asimetría en su esbelto cuerpo. Le faltaba un brazo. Bueno, no pasa nada, aunque para camarera, no sé yo.

Subiendo al refugio se nos hizo de noche y llegamos a las mil. Al día siguiente comenzó a trabajar. Escobó el suelo, ordenó todo en la minúscula cocina, colocó la vajilla en su sitio e incluso recogió las colillas que rodeaban el refugio, algo que a mí nunca se me hubiera ocurrido. La chica era simpática y hacía buenas migas con los clientes. Se ponía en su pelo rubio unas florecillas azules (*Myosotis sylvatica*) que cogía cerca del refugio.

Mi pena fue que a los pocos días, ella se dio cuenta que quizás no era la persona ideal para desarrollar aquel trabajo. En aquel pequeño refugio, donde las cenas se daban en dos turnos porque no había suficiente espacio, cualquier camarera hubiera necesitado cuatro brazos, pero ella solo tenía uno. Se despidió.

La acompañé triste hasta el valle, una lluviosa mañana, por el bonito camino de bajada del refugio del Forcau y creo recordar que cuando cogió el autobús de línea en Eriste, en dirección a su pueblo, algunas lágrimas rodaron por mis mejillas. ¡Qué mujer!



# LA MANCHETA

COLECCIONABLE EN PATUÉS

## TOÑO: EL CABRERO

*Texto: José Manuel Brunet  
de casa Pagán de Bilanoba*

Ista quere sé la istoria, contada y alcursada, de Toño: el Crabero de Bilanoba.

Pocs saben, ni ban sabre, com se diba de apellidos. Se ba fé el DNI cuan ya yera mol biejo. El ba empllegá a la forsa cuan se ba posá malo casi al final de la suya vida. Pues istas son algunas "cosas" de la vida de Antonio Limiñana Serbeto. Natural de Llire. Pastó de crabas de profesión, y persona famosa per no pocos motivos.

Toño yera, coma tots nusaltros, "fillo del suyo tems". No ba naixé afortunau ni dan una fllo al cul. Sería encara difísil ara, calificalo psicológicamen. No yera ni débil mental, ni disminuui físico ni psíquico. Yera chico de estatura y brenca tonto si queriba ejersé la inteligencia.

Toño lo que sabeba, güeba esperimetau. Coma tots els pastós, yera "mol obserbadó". Coneixeba y distinguiba entre crabas y chen que, a begadas, ye prou difísil. Yera lo que ara diriam... ¿un excluido social? No; el ofisio de crabero, pastó de crabas el ejerseba a la perfección, de forma única. Digú en ba sabre fé después d'ell. Cuan se ba morí, poco tems dispués, se ban acabá las crabas a Bilanoba. Digú ba sabre tornalas a soltá. Se ban benre totas.

¿Com yera Toño per fora?

Chicorrón y bestiu dan un traje de pana negra. Ixe yera el sueldo anual. Le duraba tot el an. Tamé yera un escándalo alabegada, la suya afisión per las corbatas. Tots le'n regalaban. Se las foteba totas chuntas penchadas al cuello dan nugos dignos de bere. En podeba



llebá perfectamén quince al mismo tems. Les donaba molts usos: ta piá las patas d'una craba, un faixet de lleña, llimpiase el morro después de beure al potet de ojalata el bino negro. No sabeba, ni en queriba apenre, beure a un baso de bidre.

La brena, dieta diaria y sin cap bariación cap día, yera las trunfas fritas. Minchaba trunfas fritas tots els días y a totas las entas. Les ye feban cada casa según el número de crabas que teniban. A brena per día y craba.

Las crabas yeran la suya profesión, la suya vida, la suya ragón de biure. ¡Cuantas anécdotas, cuants renecs, cuants premios de pan seco, cuanto cariño "del bueno" intercambiaban!

Cada casa, de maitino, abriba el corral y salliban totas... de tots els colós: bllancas, grises, royas y negras, fen soná esquellas y talacas. Se encaminaban totas per grupos ta la pllasa, benisen de la casa u corral que fuese. Allí esperaban totas que arribase Toño. Farían lo mismo al torná cada día de la cherada. Per la

tardi, y desde la pllasa, cada una s'encaminaría "ta casa", a doná popa als crabidets que esperaban alrederó del rastiello del corral.

Solas, sin crabero, sin cans: las crabas de Toño pareseban amaestradas. No hu pareseban: ¡güestaban!

Ixa tardi marcaba tronada. Alto a la llera minchaban chuntos els crabons y alguna craba. Toño els ba bere cuan miraban tal sielo las boirotas negras que amenasaban, bete a sabre, si tamé graniso.

Les ba foté dos grits. Cap siulo; tal begada no en sabeba u mai le feban falta. Un tersé grit dan la espresión preferida: ¡"Malas putas"! ba fé que llebantasen el morro de terra y de las brancas dels albás y se mirasen entre sí. El crabón negro ba sé el primero en encarrilase t'abaix fen soná la talaca. Dispués els altros. Tots. Las crabas s'anaban incorporán en fila india y fen una marrada de descenso. Ell las esperaba al camino. Cuan ban arribá las primeras y els primés, ba esperá un poquet ta que s'achuntasen tamé las coixas y las despistadas. Se ba posá adebán, y apoyán al tocho la suya coixera, ba aná marchán, pel camino la Cuasta, hasta arribá a la pllasa. Allí cada una ba marchá ta casa; tal suyo corral, coma ya s'ha dito.

Un trueno fort ba doná per acabada la chornada. El mismo trueno ba doná per encomensada la tronada de pedra y aigua. Al corral els crabits esbelegaban a punto de popá. Las crabas mays, els llepaban donanles la popa.

Yo yera chico y estaba encargau de ubriles, cuan arribaban, la puerta del corral. Toño, a la pallereta, s'acababa el pan que le donaba y el saguer potet de bino. Antes eba premiau al crabón negro dan dos buens trosets de pan seco. S'hu mereixeba, y demá, crabón y ell, tornarían a fé lo mismo si caleba.

De nit, Toño dormiba a la pallereta. Unas taulas feban de cama a un "colchón" de palla. Així se le'n anaba la po a cayese. Per aixó no queriba dormí a un colchón de una cama. Siempre le ba fé po. Al corral de las bacas bigilaba de nit, allí chetau, si yeba alguna nobedá: parí, posase malas, u cualquier insidencia que se produxise. Abisaba coma bigilante perpétuo, responsable y consién, de que yera un treball que completaba al de crabero. Yeran otras bestias, pero tamé queridas; encara que ell las que amaba de berdá yeran las crabas y ellas le corresponeban. "Malas putas", "Puta morena", yeran els suyos piropos preferits...

El sueldo de Toño yera barato; y, coma ya s'ha dito, no cobraba. Solo se le feba el gasto, el minchá y se le compraba la indumentaria que llebaba tot el an: un traje de pana negro, calsetins de llana y polainas, unas abarcas y... totas las corbatas que le cabeban piadas al cuello. La boina yera fija, siempre a la cabeza. Sólo la "bochaba" ta rascase cuan le picaba, u cuan pensaba "fijo" u s'enrabiaba.

Las tardis-nit, al ibert, las pasaba al canto del foc. Feba la billada dan la chen de la casa y els besins. Escultaba y, a begadas, interbeniba contán alguna istoria u anécdota.

Y se feba biejo. Sí, ya yera biejo y "ba arribá el día que no en podeba més". La Chunta (Comunidad de Condueños del Monte) ba desidí buscá y trobá una solusión: l'ingresarían a una residencia ta que estase ben cuidau, protegeu y atendeu coma se mereixeba. Se güeba ganau. Tots d'acuerdo.

El ban acompañá al Amparo, a Barbastro. Al puyalo al coche de línea, dan una manta le ban tinre que tapá la cabeza per el mareo que teniba. No eba puyau mai a un coche y diba que els abres que bedeba per la bentanilla pasaban mol aprisa; correban molto.

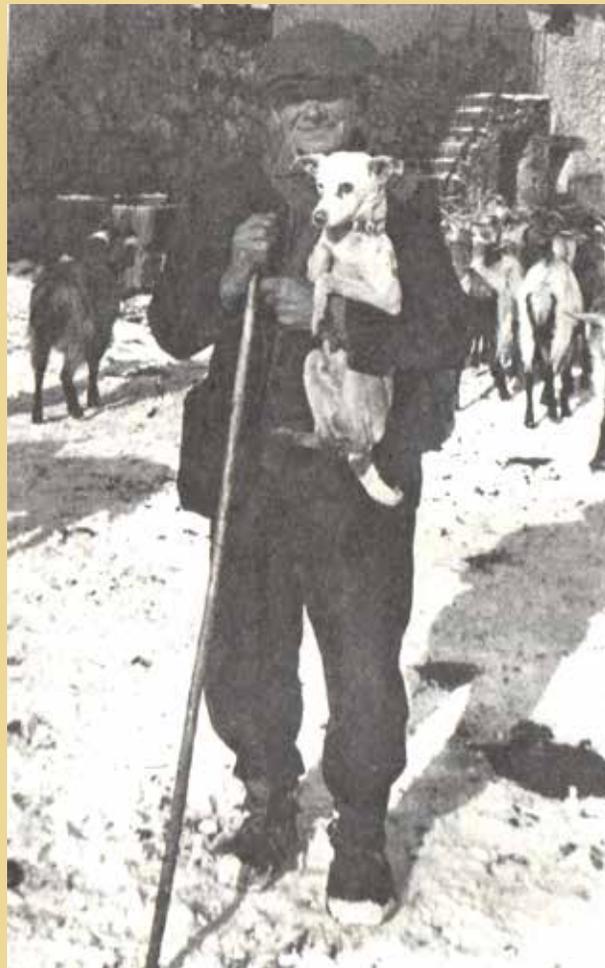
Cuan el ban dixá ingresau a Barbastro, ¿Qué ba pasó? Pues lo lógico y normal: bedese tancau, resibín órdenes, dormín a una cama dan colchón y tenise que aseá tots els días cuan l'hu diban... ba fé insoportable la permanensia al Amparo només en les 24 ores primeres.

Al segundo día, de maitino, ba entrá a la cosina y ba bere a una moncha que pelaba trunfas. Le ba di si le podeba achudá y la moncha le ba doná una naballa. Qué le pasaría a la moncheta, que se ba espantá de golpe y se ba escapá corré cuan el ba bere dan la naballa a la man.

Sólo; se ba trobá de repente sólo y ba fe lo mismo que la moncha, se ba escapá ta fora; y malas que estaba "llibre", ba pillá "la carretera negra" y se ba encaminá t'agón eba beniu. La carretera negra yera el único camino alquitranau que Toño no eba transitau mai: ni sólo ni dan crabas.

Disen que en un día ba crusá Graus y a Santaliestra se le ba fé de nit. Ba baixá a dormí dichós del puen que yey enfrente del llugá y aquella nit ba baixá una riada que a poco més l'ufega. Se le'n ba llebá la chaqueta y... ba proseguí camino en t'alto, u milló dito, "carretera negra" en ta debán.

Cuan ba arribá al llugá yera coma un apareseu. Digú podeba



doná crédito a lo que estaba bedén: "Toño ha tornau, ha puyau sólo y caminán desde Barbastro. Asó ye un milagro". Días dispúes Toño se ba fé biejo del tot y, disen, que se ba morí. Sí, Toño ara se'n ba aná per la suya cuenta. Sólo.

Ba está un enamorau dels animals, "las crabetas". Yeran la suya pasión. Las coneixeba, las queriba, les donaba besos, le feban caso, el seguiban. Las premiau si s'eban portau ben, dan els trosos de pan seco que le sobran: troset ta la craba, troset ta ell. Dispués bebeba al potet un sorbet d'aquell bino tinto que mai s'acababa. Se llimpiaba els morros dan la man, tancán el puño y pasanye els dits de la man según el órden en que estaban colocats.

El gesto de llimpiase el morro dan la man, tamé queriba di más cosas. Resuminlas: "Tot está ben si se fa lo que yey que fé y a gusto. Tot a gusto menos el bino chusto".

Toño no yera alcohólico; bebeba bino porque le sabeba bueno y teniba set. Agua eñeba prou al barranco. Dispués le brillaban aquells güellets dan las arrugas de guarnisión. "La bista cllara y el chicolate espeso". Pero no hu diba així. Solo hu pensaba. Teniba el papo cayeu de tanta trunfa frita que l'eba pasau pel gargamero.

Toño, ta que hu sepías: ya no quedan crabas. Se'n ban aná totas dan tú. Allá an que te trobes, encara te siguen y minchan. ¡Te sienten allí dan elles!

Grasias en nom suyo. Tamé, Toño, en el nuestro.



# EL FORAU DE AIGÜALLUTS

*Texto: Nora Delmás Cierco.  
1.º ESO CES Benasque*

*Foto: Obra presentada al Premio Literario  
Villa de Benasque y publicada  
con la autorización  
del Excmo. Ayuntamiento de Benasque*

Llera una begada un gigante que bibiba a los pirineos, a la bal de Benas. Iste home se diba Llun y teniba guellas, un dia cuan Llun llere a el Piano del Hospital se le ba escapa una guella y ba ana corren al Porto de Benas. Cuan la ba pillla ba senti canta a una mosa, aixi que ba desidi ana a bedela. Llera una mosa mol guapa que se diba Aigua. Cuan Aigua ba bere a Llun le ba combida a mincha a la seba casa, pero Llun no se ba podre queda perque tenibe a las guellas esperandole. Aixi que coma se en teniba que ana Aigua le ba di que sempre que querise bedelea ella estaria bañanse a el llago a las dose del michdia.

Llun se en ba ana mol conten con las sebas guellas perque podeba ana a bedela sempre que quisiere. Llun anaba tots els dias a bedela, pero un dia cuan ba arriba el hibert Aigua llestba mol triste pero no le ba quere di que le pasaba a Llun. El dia de dispues Llun ba ana a bedela pero Aigua ni llestaba al lago ni a la seba casa. Ban pasa dias y dias y Aigua no llera. Un dia cuan Llun llera a la seba casa ban grita a la puerta, pero cuan Llun ba ana a ubri no llera nadie, solo una carta a el terra. A la carta posaba:

*Estimau Llun, coma a arribau el hibert me he tenui que muda perque al Puerto fa mol fret. Men he anau a una casa al costau de Girona.*

*Un beso, Aigua.*

Cuan Llun ba lechi la carta se ba enfada mol y se ba posa a donale trucs al terra, al momento se ba ubri un forau al truc de lo fort que le estaba donan al terra. En comenso salrre aigua y se ba forma en Forau de Aigüalluts.



# PARC DE LES OLORS DEL PRAT DE SALA

*Un proyecto de desarrollo rural centrado en el cultivo demostrativo de una gran diversidad de Plantas Aromáticas, Culinarias y Medicinales (PAM), integrado en la “Xarxa de Parcs de les Olors de Catalunya”.*

Textos: **Monique Climent Dewit**. Ingeniero Técnico Agrícola. Propietaria-Gerente

**A**l finalizar la carrera y casarme me vine a vivir, desde mis tierras tarraconenses de origen, a Vilaller, en la comarca de la Alta Ribagorza donde la familia de mi marido cuenta con unas parcelas de prados en este pueblo, que con el paso del tiempo han ido sufriendo un proceso de abandono de las diferentes actividades agrícolas. Los márgenes se han abandonado porque la madera de los árboles para la elaboración de utensilios del campo ha dejado de ser aprovechamientos rentables. El bosque ha ganado terreno porque los rebañes también se han reducido notablemente y el aprovechamiento de los prados de corte, al mecanizarse, se ha limitado a las parcelas más grandes y accesibles. Esta situación supuso una gestión muy deficiente de estos espacios agrícolas que preocupaba a toda la familia.

Al conocer el proyecto de la “Xarxa de Parc de les Olors” y aprovechando una parada profesional obligada por la crisis económica, vimos en este modelo de desarrollo rural un modelo de actividad económica que, también, podía favorecer una buena gestión de la finca más emblemática de la familia: el prado de Sala.

El proyecto de Parc de les Olors del Prat de Sala suponía una implicación profesional para mí, pero también nos lo planteamos como un proyecto familiar, donde se implicaban tanto mi marido como mis hijos en grados diferentes de dedicación y actividades diferenciadas. Al ser un proyecto con multiactividad: producción,

divulgación, comercialización, etc... permite que los diferentes miembros de la familia nos comprometamos en el ámbito que más nos gusta o en el que el tiempo y otras actividades nos permitan.

**PARC DE LES OLORS COMO INICIATIVA EMPRESARIAL**  
En España probablemente existen pocos profesionales que se dediquen al cultivo de PAM (Plantas Aromáticas y Medicinales) a pesar de tener unas condiciones climatológicas y orográficas excepcionales para este tipo de cultivo y de contar de forma natural con una gran biodiversidad de flora autóctona. La falta de una demanda del mercado estructurada y de tradición agraria en éste ámbito, entre otras razones, ha hecho que el sector de las PAM no sea relevante en nuestro país. La actividad agraria ha quedado como una actividad económica poco rentable y hay muchas tierras hermas o bien en desuso. Este problema trata de abordarlo y resolverlo con innovación y creatividad de la “Xarxa de Parcs de les Olors de Catalunya” que se define como una iniciativa empresarial asociada a la divulgación y creación de productos relacionados con el mundo de las PAM, con un elevado componente de responsabilidad social.



*Monique, de rojo, con los miembros de la comisión de Pueblos Pequeños de Guayente.*

El parque posee cuatro zonas, en las que se ha realizado una intervención mínima:

1. Zona de acogida – Engloba el aparcamiento y la zona donde se organiza el grupo para iniciar la visita.
2. Los parterres con las 50 especies diferentes de PAM, son 22 parcelas de 3x15 m. Y las zonas de cultivo, que son 6 parcelas de 15x15 m.
3. Agro tienda – está en un cubierto agrícola que además hace las funciones de almacén y secadero natural de plantas.
4. Zona de prado natural – Todo lo que no está plantado. Se realizan las 2 siegas anuales y es pasto durante los meses de febrero a mayo.

Este proyecto se basa en un modelo de desarrollo rural sostenible y de difusión de la cultura de las PAM, mediante un cultivo artesano de estas plantas en cada uno de los parques situados en las diferentes comarcas catalanas, marcando sus particularidades paisajísticas y climatológicas. A la vez, los parques están concebidos como espacios sociales, donde se pueden desarrollar una gran diversidad de actividades culturales de formación y de difusión, que aportan un valor añadido al proyecto productivo, al municipio y a la comarca en la que se ubica; ofreciendo unos servicios de ocio alternativo y todo un mundo de productos relacionados con las PAM.

La idea es que haya un Parc de les Olors en cada comarca que actúe como nodo impulsor de la marca en aquel territorio.

#### PRAT DE SALA – NUESTRO PARQUE

Prat de Sala es una finca típica de montaña pirenaica de 2,27 ha, con bosque, bancales y prados de siega para que pasten los animales. Todo el prado central está delimitado por vegetación espontánea que hace de valla natural y los árboles que tradicionalmente abastecen a la familia de frutos, leña, varas, etc. La explotación produce plantas aromáticas de alta montaña desde primavera hasta otoño.

En los bancales superiores de la finca se encuentra la pequeña explotación de ganado ovino para consumo propio. La alimentación de este ganado se basa en los pastos que nos proporcionan los prados de siega, que también se cultivan de forma ecológica.

En el bancal inferior de 1,3 ha es donde está situado el Parc de les Olors. Es un gran prado en forma de trapecio irregular, de unos 140 m de largo por 80 m de ancho.

La estructura productiva de nuestro parque se basa en cuatro puntos:

Producción de planta seca: la Central nos garantiza su compra de toda la producción a un precio justo. Éste mercado existe gracias a acuerdos de colaboración con empresas del sector químico y agroalimentario.

Distribución exclusiva de los productos de la marca Parc de les Olors en nuestra comarca. La marca posee una amplia gama de productos tanto cosméticos, culinarios, medicinales, textiles, artísticos, etc...vinculados con el cultivo ecológico y la producción de las PAM

Elaboración artesanal de productos propios de nuestro parque y venta al por menor en ferias de proximidad en la zona de la Ribagorça y la Val d'Aran. El Prat de Sala posee una gama de infusiones de 20gr y de 50gr, de potes de especias de 15gr y aceites macerados.

Visitas guiadas concertadas, con talleres, picnics, salidas al entorno y talleres escolares de primaria, secundaria y ciclos formativos y charlas.

#### EL SUEÑO

Colaborar en el crecimiento del cultivo de las PAM mediante la suma de pequeños proyectos de desarrollo rural que supongan una oportunidad creativa y efectiva para recuperar espacios en desuso en lugares de gran valor paisajístico.

Ingredientes:

Un lugar con un paisaje, natural o histórico, que valga la pena recuperar para explotarlo y gozarlo. Finca de entre 1 y 3 hectáreas situadas en lugares accesibles, pero poco conocidos.

Un alma: una persona que se haga suyo el proyecto, que ame y quiera vivir, aunque sea como actividad productiva complementaria, y que comparta la filosofía y la organización de la Red.

Unos recursos: económicos y de mano de obra para aplicar en su realización.



# ¿CÓMO HACER SIDRA CASERA?

*Recuperación del proceso tradicional en Gabás*

*Texto: José Gabal Lanau*

Todo empezó con la restauración de la antigua prensa de principios del pasado siglo que trajo a casa mi tatarabuelo. Antiguamente la utilizaban todos los vecinos del pueblo, que bajaban a Casa Grosia a prensar porque el tornillo de la prensa estaba fijo, anclado en el suelo. Después de muchos años en desuso se encontraba en piezas dispersas por la casa. Tras lograr reunir el tornillo, la tuerca de bronce, la llave y las paredes de la prensa se restauró y se puso sobre una banqueta de madera hecha con dos "chuguetas" unidas entre sí con dos barras de fresno y una central de melis de pino en la cual se agarra el tornillo de la prensa. Una vez estuvo todo montado pensamos: ¿Por qué no volver a hacer sidra en casa? Y nos pusimos manos a la obra.

El primer paso, como es natural, fue la recolección de las manzanas que deben estar maduras para que contengan los azúcares suficientes que le darán el alcohol a la sidra. Usamos, como antiguamente,

manzanas silvestres que son ácidas y manzanas de Lagaya. Tras limpiarlas se procede a "mallarlas", lo hacemos en una pastera y con un mallo de madera porque es importante que las manzanas no entren en contacto con hierro.

Una vez aplastadas todas las manzanas se llena la prensa y se deja reposar un día para que se oxiden, consiguiendo que se ablanden y suelten más jugo.

Al día siguiente empieza el prensado que durará dos días. Hay que prensar poco a poco dejando salir jugo y volviendo a apretar. El mosto recién prensado es dulce y muy bueno. En un prensado caben unos cuatro sacos de manzanas, teniendo en cuenta que han sido previamente aplastadas, y salen unos cuarenta litros de mosto. Al final del proceso las manzanas reducen su volumen a la mitad o más.

El mosto se almacena en la cuba que deberá estar siempre llena. Si la cuba no queda llena hay mucha superficie en contacto con el aire y se estropea la sidra.

El mosto sobrante se consume como zumo aunque es difícil conservarlo. Otra opción es ponerlo en un recipiente abierto



que esté en contacto con el aire y en una zona oscura, al tiempo se convierte en un vinagre de manzana muy bueno.

A los pocos días en la cuba empieza a fermentar y hay que rellenarla con el mosto que se reserva para ello. Debe estar llena y destapada. Si no está siempre llena, se puede convertir en vinagre.

Más o menos la sidra está encubada de dos a tres meses dependiendo del tamaño de la cuba y del tiempo que haga. Mi abuelo contó que alguna vez había embotellado sin pasar por la cuba y explotaron todas las botellas en la bodega.

Transcurrido el tiempo oportuno se embotella la sidra teniendo en cuenta la luna. En mi caso, embotello en Navidad y para abril la sidra está lista para beber. El tiempo en la botella es fundamental pues la sidra coge gas y sabor. Después, solo queda enfriar la sidra y escanciarla para disfrutar de una bebida cien por cien natural.

Animo a la gente joven a estudiar y recuperar las tradiciones y costumbres que antiguamente había en nuestros pueblos y se van olvidando..

  
guayente

Asociación Guayente

Asamblea General de Socios Ordinaria y Extraordinaria

- Día Miércoles, 11 de mayo.
- Hora A las 15.45 en primera convocatoria y a las 16 en segunda.
- Lugar Santuario de Guayente, Sahún.

La tradicional comida de socios se servirá a las **14 horas** en el **restaurante de la Escuela de Hostelería de Guayente**.

\* Confirmar reserva para la comida en el Tfno. 974 55 13 27 (antes del 5 de mayo).

# NOTICIAS DE EL REMÓS

POR  
HÉCTOR  
RODRÍGUEZ

## PROGRAMA I.A.S.S.- FONDO SOCIAL EUROPEO

El proyecto "Itinerarios integrados de inserción para la atención de colectivos desfavorecidos en la Comarca de la Ribagorza", llevado a cabo por el Centro El Remós en el año 2015, realizado a través del I.A.S.S. (Instituto Aragonés de Servicios Sociales) y del Fondo Social Europeo, dentro de la convocatoria de proyectos del programa de innovación para la inclusión social en el marco del Programa Operativo del Fondo Social Europeo, ha dado un balance total de 66 beneficiarios de la Comarca de la Ribagorza. Dado el carácter bianual del proyecto, durante el año 2016 vamos a seguir trabajando en el mismo.



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo

## DEPORTE EN EL REMÓS

Dentro del programa de actividades deportivas y de ocio que ha organizado "El Remós" para los usuarios en el año 2016, hemos comenzado durante los meses de enero, febrero y marzo realizando un amplio abanico de actividades en nuestro entorno y relacionadas con la nieve.

Una vez más los chicos de El Remós han podido disfrutar de la Estación de Esquí de Aramón Cerler, entidad que, de nuevo ha colaborado con esta iniciativa y hemos podido practicar esquí alpino y esquí alpino adaptado, según el perfil de cada usuario.

También en la Estación de Aramón Cerler, El Remós ha podido realizar paseos en trineo con perros, en la zona del Ampriu, y por otro lado, en los Llanos del Hospital, y para otro grupo de usuarios, El Remós, ha potenciado la práctica del esquí de fondo y raquetas.

También, en marzo, el Remós Club Deportivo, participó en el Campeonato de Aragón de Baloncesto de personas con discapacidad que se disputó en Huesca, logrando excelentes resultados en las pruebas individuales y adaptadas.

Y también retomamos la actividad de piscina climatizada en el Gran Hotel Benasque, que se desarrolla todos los martes por la mañana.



## CARNAVAL EN EL CENTRO EL REMÓS

Un año más, El Remós no faltó a su cita en el día de carnaval y lo celebramos por todo lo alto, con una gran fiesta de disfraces, baile, desfile, merienda,... Cada año es más difícil elegir a los ganadores, los cuales, en este año, contaron con grandes premios.



## EXCURSIONES

Durante los últimos meses El Remós ha realizado diferentes excursiones por nuestro entorno, tanto con los usuarios de Sesué, en especial los fines de semana, como por el grupo de usuarios que se atienden en Graus. Entre el gran número de excursiones destacamos las realizadas a Naval, Monasterio de Obarra y Catedral de Roda de Isábena, Viella, Abizanda, Castanesa y Montanuy.



## JORNADA DE CONVIVENCIA CON EL CES VALLE DE BENASQUE

Celebramos el día de San Sebastian invitados por el Centro de Educación Secundaria de Benasque, realizando diferentes talleres y actividades conjuntas con los alumnos benasqueses.



## ENCUENTRO MULTICORAL

El próximo 21 de mayo, tendrá lugar el IV Encuentro Multicoral, Memorial "José-Ramón Beltrán", a parte del coro "El Remós", actuarán otros del Valle de Benasque y de Huesca, algunos de ellos, pertenecientes también, al colectivo de discapacidad.



*Remos Garden,  
próxima apertura mes de abril!!*



# ESCUELA DE HOSTELERÍA

POR  
ARANTXA  
VEGA

## CÓMO SE COCINA EL SNOWCOOKING GUAYENTE-CERLER

*Entrevista al equipo de profesores de la Escuela*

**D**esde su primera edición en enero de 2014, el Snowcooking se ha consolidado como uno de los eventos más atractivos y apetitosos de la temporada, al unir el esquí con exquisita gastronomía de altura.

El de este año, celebrado el pasado 11 de febrero, supuso un paso más en refinamiento, calidad y vanguardia, con un primer apartado de maridaje de cocktails y aperitivos que ya era toda una declaración de principios.

El menú del Snowcooking, preparado y servido por los jovencísimos alumnos de la Escuela de Hostelería de Guayente, se ofrece en el restaurante Cota Dosmil de Aramón Cerler para un máximo de 40 comensales. Plazas limitadas a la logística que exige un evento de estas características: elaboración, transporte de la comida y traslado de un equipo humano de más de veinticinco personas hasta cota 2.000, y posterior regreso. Todo eso sin contar con el stress que supone estar pendientes de la meteorología hasta el último minuto, único aspecto que puede dar al traste con todo lo organizado y obligar a cancelar la actividad.

¿Por qué entonces, se animan a celebrar un evento tan exigente en preparación como posible es su anulación ante un repentino cambio meteorológico? La Escuela encuentra muchos motivos, entre los que están "la colaboración con Aramón Cerler en un proyecto de calidad y que aporta valor a ambas empresas; los resultados formativos en los alumnos, la constante búsqueda de innovación y originalidad de la actividad y la creciente expectación que se genera cada año" dicen desde la dirección de Guayente.

El éxito de estas jornadas gastronómicas en altura se debe a una minuciosa preparación que comienza muchas semanas antes; no hay hueco para la improvisación, todo debe salir perfecto, sin importar la juventud o inexperiencia de los alumnos. El trabajo de los equipos de Cocina y Servicio, supervisados en todo momento por sus profesores, debe ser, simplemente, impecable.

De cómo preparan este evento y otras cuestiones nos hablan los responsables de la Escuela de Hostelería de Guayente en esta entrevista:

**¿Cuándo decidísteis los platos que integrarían el menú del Snowcooking 2016?**

*A mediados de enero ya estaba definido el menú.*



**¿Quiénes toman la decisión? ¿Qué criterio se siguió?**

De la actividad en sí, el claustro de profesores y del menú, el equipo de profesores de los módulos prácticos de la Escuela. Todos los años se ha buscado la calidad en el producto y en la presentación. Se busca también mostrar al público los conocimientos de gastronomía que se trabajan e imparten en el centro.

**La compra de los alimentos que se utilizarían para el menú, ¿cuándo se realiza?**

Dependiendo de las características del producto, géneros frescos esa misma semana; géneros no perecederos, con más tiempo.

**¿Hubo algún producto que requiriera de cuidado especial?**

Con el pescado y el marisco hubo que tener un mayor control con el grado de frescor y temperatura para que tuviese todas sus cualidades organolépticas.

**¿Cuándo comenzáis con la elaboración del menú?**

Durante la semana del evento. Algunas pre-elaboraciones unos días antes y otras al momento.

**¿Quiénes fueron los encargados de hacerlo?**

Todas las elaboraciones las hacen los propios alumnos vigilados por el profesor de Cocina. En la elaboración de este menú participaron cuatro profesores, uno para las tapas de los cócteles, dos para los platos salados del menú y otra profesora para el postre y petit-fours. Participan todos los alumnos de primero de cocina, es decir 24 alumnos repartidos en distintas partidas. Algunas elaboraciones y la finalización de los platos se lleva a cabo en el restaurante Cota Dosmil y en el proceso final participan 8 o 9 alumnos, más los 4 profesores de cocina y pastelería.

Hay que tener en cuenta que la semana en la que realiza el menú Snowcooking, se mantiene la actividad de prácticas en la escuela y se realizan al mismo tiempo los menús correspondientes a la programación semanal.

Como todos los proyectos que se desarrollan en el centro, éstos deben responder a criterios pedagógicos: deben potenciar el desarrollo de las competencias profesionales y personales de los alumnos, como así sucede con el Snowcooking Guayente-Cerler.

**Imaginamos que la preparación del menú no fue rápida, ¿cuánto tiempo implicó?**

Mucho tiempo (unas 25 horas), pero es debido a que aprovechamos esta actividad para explicar técnicas y recetas a los alumnos que habitualmente no se ven; es una actividad muy didáctica en cocina.

**Viendo la carta, los platos son espectaculares ¿qué dificultad revestía su elaboración?**

No había ningún plato especialmente difícil, pero sí buscamos elaborar platos que presenten varias técnicas diferentes para que los alumnos tengan ocasión de conocerlas y practicarlas. Son platos con varias elaboraciones, todos tenían alguna técnica más elaborada o difícil para los alumnos.

**En la estación comenzamos varias semanas antes a preparar el evento. En la Escuela ¿cuándo comenzáis con los preparativos?**

En cuanto conocemos la fecha, comienza la selección de los alumnos interesados en participar. Al ser mayor el número de



voluntarios que el número de personas que van a participar se realiza una selección teniendo en cuenta principalmente a qué alumnos puede aportar más esta experiencia.

En este caso se seleccionaron 17 alumnos de los cuales 8 estaban destinados en cocina y 9 eran los responsables del servicio de los cócteles maridados y la posterior cena.

El trabajo coordinado de todos ellos permite que todo esté listo para cuando los esquiadores llegan, lo cual no es fácil ya que no pueden empezar a trabajar hasta que la estación cierra al público (17.00h). Resaltar también que dos alumnos de servicios se tienen que trasladar en moto hasta la Pizzería El Bosque para servir el champán acompañado de bizcocho\* y volver a Cota Dosmil para seguir con el montaje de la cena.

### ¿Cómo organizáis el traslado de la comida y el resto de material?

Una vez diseñada la estructura del evento cada grupo de alumnos, acompañados por su profesor responsable, se encargan de preparar todo el material que puedan necesitar en el restaurante Cota Dosmil. Se organiza el material de Sala por un lado y el material de Cocina por otro. Se hace una distribución de todo lo necesario entre los distintos medios de transporte de que disponemos. En este caso utilizamos dos furgonetas y dos coches.

Se diseña un briefing con los horarios de partida, los profesores-conductores de cada vehículo así como los alumnos que viajan en cada uno de ellos, tanto a la ida como a la vuelta. El material se distribuye en las furgonetas de tal manera que cada equipo traslada su propio material.

Diecisiete alumnos, nueve profesores, y un equipo de once personas de Aramón Cerler participaron en la organización del Snowcooking Guayente-Cerler de este año.

### Y una vez llegáis a Cerler...

Cada uno de los equipos se traslada con su material hasta la base de la estación. Suben todo hasta el final del Telesilla Molino donde el personal de la estación lo recoge y traslada en moto de nieve hasta el restaurante Cota Dosmil.

Una vez en el restaurante, cada grupo se encarga de las tareas que tienen encomendadas para que todo salga de la mejor manera posible.

### ¿Algún plato o elaboración es realizado o completado en las instalaciones del restaurante de Cota Dosmil?

La pre-elaboración de los cócteles requiere mucho tiempo ya que algunos de sus ingredientes llevan una pre-elaboración de hasta 20 días en maceración, aunque todos se realizan en el momento de la presentación.

En lo referente a la cena se hacen pre-elaboraciones durante toda la semana anterior, lo que permite acabar los platos en el propio restaurante de la estación.

### ¿Cuáles son los principales retos a los que se enfrentan?

Los principales retos son, por una parte, el traslado de alumnos y material hasta Cota 2.000 con condiciones climatológicas que, como en esta ocasión, obligaron a llegar con los vehículos por pista para acercarnos lo más posible a cota 2.000... y el escaso tiempo para la puesta en escena del evento, aunque cualquier contratempo es superado por la ilusión compartida entre alumnos y profesores.

También el poner en práctica ante el público las técnicas de servicio de restaurante y bar, y en esta ocasión también de coctelería, que aprenden en la escuela nuestros alumnos. Por su parte, superar la inseguridad y el miedo que produce la actuación ante

SEAS COMO SEAS TENEMOS UNA MONTAÑA PARA TI

#SNOWCOOKING  
#GUAYENTE  
#CERLER

11 FEBRERO 2016 · RESTAURANTE COTA DOSMIL  
CHAMPÁN Y BIZCOCHO CASERO A 2.100 M  
DESCENSO CON ANTORCHAS

MENÚ SNOWCOOKING  
MARIDAJE DE COCKTAILS Y APERITIVOS  
Carabinero con VACA, Pedro Ximénez y mermelada de curry-verde. Cocktail: Asian Sour  
Pasta de rabo de toro, queso y queso de yema confitada. Cocktail: Silk Road  
Degustación de Tortilla de ajo-nabo. Cocktail: From the earth  
Chocolate en texturas. Cocktail: The Boss

MENÚ  
Aperitivo: Vieras con mentas y raviolis de toniato  
Entrada: Lingote de file sobre pueros a la brasa y crema suave de pato  
Pescado: Rodaballo con crema de linzo, wakame y polvorón de tomate  
Bautizo de panes  
Postre: Mousse de chocolate con cremoso de mandarina

PARA EL CAFÉ  
Petits fours Guayente

92€ persona

CERLER ENATE GILMUM

el público. Ellos son los actores de la parte de la función correspondiente a atender al público. Se cuidan todos los detalles, la presencia física, el aspecto, el uniforme y las técnicas de servicio.

Algunos de los ingredientes de los cócteles que se sirvieron en el Snowcooking llevan una pre-elaboración de hasta 20 días en maceración.

Un reto importante también es transformar la cafetería en un restaurante de "altura", para ello la colaboración de todos los alumnos y profesores es imprescindible y se cuidan los detalles: recolocación de sillas y mesas, mantelería, flores, vajillas, cristalería, etc...

En definitiva, el Snowcooking se está consolidando como algo mucho más grande que un evento programado en la temporada de esquí. Para los alumnos constituye una oportunidad única para tener contacto real y profesional con el cliente; para participar en equipo, y para reforzar su seguridad y autoestima. Porque participan los que, por su trayectoria, se lo han ganado. **"Tanto es así que para muchos de ellos hay un antes y un después en su trayectoria formativa y profesional."** Por su parte los profesores de la Escuela de Hostelería, verdaderos motores de la motivación en sus alumnos, encuentran en el Snowcooking todo un reto, un esfuerzo en la innovación al público y en la coordinación y transmisión de conocimientos y actitudes a los alumnos. **En resumen, un evento que potencia el sentimiento de Escuela y de calidad.**

Con estas mimbres, y toda la intención de la estación para seguir mejorando la oferta a nuestros clientes, podríamos augurar un **Snowcooking 2017** lleno de sorpresas, sabor y buen hacer. Un evento que, simplemente, no os podéis perder...

# NOTICIAS DE CULTURA

POR  
LOLA  
AVENTÍN



## FESTIVAL DE TV Y AUDIOVISUALES DE LUCHÓN

Invitados por la organización del festival, una pequeña representación de cineinvisibles estuvo en Luchón y coincidió con varios viejos amigos de nuestra pequeña muestra de cine de Benasque, como Gaizka Urresti, Álex Pina o Pere Ponce. Fue un encuentro interesante y productivo que abre nuevas vías de colaboración transfronteriza en el campo audiovisual entre nuestro festival y el de Luchón. Gracias a Myriam Dutoit por invitarnos y a esa legión de voluntarios que hacen posible este especial encuentro audiovisual.



## TALLERES DE GÉNERO E IDENTIDAD EN EL VALLE

En noviembre y marzo hemos celebrado dos talleres para mujeres sobre género e identidad impartidos por la psicóloga Rosa Torralba que han gozado de una estupenda acogida y se han celebrado en colaboración con las Donisas y la asociación de mujeres de La fló de neu. En noviembre estuvimos en Villanova y en marzo en Benasque.

# CLUB DE LECTURA

## PACO ROCA

### LA NOVELA GRÁFICA EN ESPAÑA



Texto: Iluminada Sánchez Calvo

Comic y novela gráfica son términos relativamente recientes para la mayoría de los lectores en España. Evidentemente, este género tiene un perfil de consumidor fiel y conocedor de su versatilidad en cuanto a temática y soluciones gráficas que se ha enriquecido con su evolución y ha sido capaz de apreciarlo como se merece. No obstante, en general se ha considerado un género menor, asociándolo con los tebeos para niños o con las tiras satíricas, restándole importancia a nivel literario.

En otros países, especialmente en Francia, se produjo el gran impulso de la novela gráfica en los años sesenta y setenta, tratando de dar mayor relevancia al lado artístico del comic, convirtiéndolo en una obra literaria adaptada para ser ilustrada y adoptando el formato de libro. Aunque en España el resurgimiento ha sido más reciente, cabe destacar que ya en 1945 se inició la colección "La novela gráfica" de ediciones Reguera que publicaba novelas de la literatura mundial en forma de historieta. Aun así, es en el siglo XXI cuando somos testigos del definitivo auge de la novela gráfica y reconocemos el talento de una nueva generación de autores como José Domingo, Paco Roca, Marcos Prior, Bartolomé Seguí, Gabriel Corbera, Miguelanxo Prado, etc. El trabajo de muchos de ellos ha sido coordinado y recogido en un volumen por Santiago García con el explícito título "Panorama: de cine de los pobres a literatura contemporánea", con la intención de reconocer la importancia de estos trabajos y aumentar su difusión.

En el Club de lectura no es la primera vez que nos interesamos por conocer más de este género. Después de analizar la obra "Pyongyang" del canadiense Guy Delisle, nos adentramos en el mundo del español Paco Roca que tantos éxitos está saboreando recientemente desde la adaptación cinematográfica en 2007 de su obra "Arrugas". Pero su trayectoria es mucho más larga. Inició su carrera como historietista e ilustrador en 1994 y trabajó para publicaciones francesas, dónde se valoraba más que en España dicha profesión. Se caracteriza por un tipo de narración sencilla y viñeta clásica que llena de vida con un acertadísimo uso del color. En el año 2013 impresionó al público con "Los surcos del azar", una magnífica novela gráfica que conjuga con maestría la imagen y la palabra; la simplicidad de ambas resulta en una elocuencia tremenda. Se trata de un homenaje a los republicanos españoles que tras la Guerra Civil siguieron luchando por acabar con el nazismo en Europa. A través de un superviviente que se unió a De Gaulle en el llamamiento de 1940, conocemos un pedazo de la historia con emocionantes salpicaduras de la vida del propio protagonista. Como las buenas novelas, engancha al lector y la trama te arrastra con un interés in crescendo hasta la entrada en París y el final de la II Guerra Mundial. Aporta ternura e intimidad con pequeños gestos, te aproxima a la psicología del viejo republicano y desmonta su coraza de protección mientras desgrana la historia que es íntima y a la vez de toda la humanidad.

En 2015, Paco Roca vuelve con "La casa", una pieza casi autobiográfica sobre las reacciones de tres hermanos que regresan a la vieja casa de campo que su padre construyó con sus propias manos, tras el fallecimiento de este. La casa contiene los recuerdos de un proyecto de vida, las ilusiones y anhelos de un padre de familia que no los supo transmitir a sus hijos en su momento pero que quedan evidenciados tras su muerte a través de los ladrillos, la vegetación, los utensilios para mantener un jardín abandonado. "La casa" es poesía y fácilmente el lector se siente identificado con un pensamiento, con una situación, con un recuerdo o con la expresión de la cara de un personaje. Parece que el autor tiene el don de la sutileza para entrar a fondo en lo subjetivo y hacer que el lector se sienta único y a la vez parte de un mundo de emociones colectivas pertenecientes a una cultura, a un país y a un tiempo.

Nos hemos sumergido de nuevo en la novela gráfica y de nuevo hemos sido deslumbradas por su frescura, sencillez y profundidad. Una paradoja que nos hace abrir los ojos con interés y hacer lo necesario para ganarnos el título de defensoras de este género por méritos propios: leer.



Hostal TRES PICOS\*

Tel. 974 551 305

22469 ERISTE (Huesca) - Valle de Benasque



Hotel\*\*  
ERISTE

Tels.: 974 551 514  
974 551 632



Recreativa

Ctra. Benasque, s/n. - Teléfono 974 553 467  
SEIRA (Huesca)

**BAR**

Bocadillos - Tapas  
Ambiente Familiar



PRENSA - LIBRERÍA - VINOTECA  
PAPELERÍA - JUGUETERÍA - FOTOCOPIAS

974 551 288



Barrio Santa María, s/n. - 22435 LA PUEBLA DE CASTRO (Huesca)  
Tel. 974 545 177 - Fax 974 545 206 - www.copima.es - E-mail: copima@copima.es



**ARCHS**

Decoración, muebles e iluminación

Tel. 974 551 468 - Avda. Los Tilos, s/n - 22400 BENASQUE



Hotel ★★  
**Araguiells**

Avda. Los Tilos, s/n • Tel. 974 551 619 • Fax 974 551 664  
22400 BENASQUE (Huesca)



graficasbarbastro.com

T. 974 31 00 96 • T. 974 417 735

*graficas*

BARBASTRO • MONZÓN

# ¡Hazte socio de Guayente!

\* Si aún no eres socio de Guayente o si tienes un amigo a quien le gustaría ser socio y recibir la Revista Guayente: puedes hacerte ahora. Cuota anual mínima de 30 €

30 €     otra cantidad

TOTAL ..... €

Nombre y apellidos

Dirección

C.P.

Localidad

N.º de teléfono

Banco

N.º cuenta

E-mail:

• Rellena y envía este cupón (o una fotocopia) a la ASOCIACIÓN GUAYENTE  
Santuario de Guayente, 22468 SAHÚN (Huesca). • Fax: 974 552 116 • E-mail: cultura@guayente.info

• Las cuotas de socio y donativos a la Asociación Guayente - declarada de utilidad pública - desgravan un 20% en la declaración de la renta (IRPF).

La Asociación Guayente, necesita vuestra colaboración  
para llevar adelante los proyectos que hacen de estas montañas  
un lugar más acogedor para vivir.

Agradecemos vuestras cuotas, pero mucho más cuando os ponéis  
en contacto con nosotros para ayudarnos en una acción concreta.

**NO HAY NADA IGUAL PARA ANIMARNOS A SEGUIR. OS ESPERAMOS A TODOS.**

# Lo hacemos por usted:

- Constitución de todo tipo de sociedades.
- Altas de empresas en Hacienda, Seguridad Social, Industria...
- Contabilidad de sociedades y autónomos.
- Declaraciones de IVA, Renta, Patrimonio.
- Liquidaciones de herencias.
- Contratos de trabajo, nóminas, seguros sociales,...
- Legalización de extranjeros, agrupación familiar...
- Todo tipo de seguros para particulares y empresas, automóviles, hogar, accidentes, vida, responsabilidad civil, comercios, hoteles, PYME...
- Asesoría fiscal, contable, mercantil,
- ...

Avda. Francia, 28 • Tels. 974 551 561 / 902 115 077 • Fax 974 551 552 • 22440 BENASQUE (Huesca)

A su disposición en :

#### BENASQUE

Avda. de Francia, 28  
22440 Benasque  
Tels.: 902 115 077  
974 551561

#### CASTEJÓN DE SOS

Avda. El Ral, 36  
Castejón de Sos  
Tels.: 974 553 346  
902 115 077  
Fax: 974 551552

info@centrodegestion.com

