

GUA YEN TE

*Número 108
Septiembre 2017*



LEY DE VENTA LOCAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ENTREVISTA A ENRIQUE NOVALES

FIDEL CORCUERA, NUEVO PRESIDENTE DE GUAYENTE
ENTREVISTA Y CUESTIONARIO

MARCIAL SAHÚN ERESUÉ, MANUEL
Y MARIANO LANAU FERRER:

BENASQUESES AL SERVICIO DE FRANCIA
DURANTE LA I GUERRA MUNDIAL

bienvenidos

¡Tu lugar en el Pirineo!

HV

Hoteles Valero
auténticos por naturaleza

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

Hotel El Pilar
*

Ctra. de Francia, 55
22440 Benasque - Huesca
Tel.: 974 55 12 63 - Fax: 974 55 21 30
elpilar@hotelesvalero.com

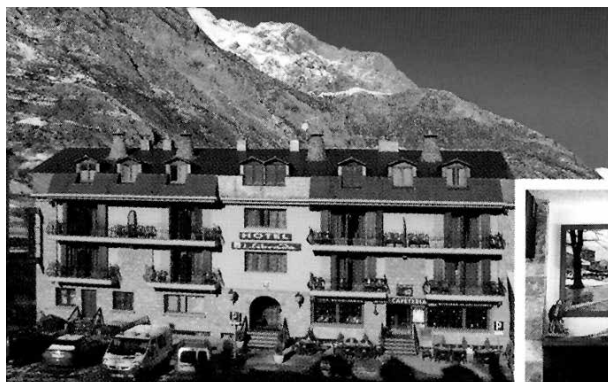
Baños de Benasque
*

Balneario
Ctra. de Francia, km. 69,500
22440 Benasque - Huesca
Tel.: 974 55 28 93 - 974 34 40 00
balneario@hotelesvalero.com

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

e-mail: 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: 108

DIRECTORA:

Lola Avenfín Vázquez
cultura@guayente.info

EQUIPO DE REDACCIÓN:

Conchi Artero, Carmen Castán, Felisa Ferraz,
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
www.guayente.info
asociacion@guayente.info

ESCUELA DE HOSTELERÍA GUAYENTE

Tel.: 974 551 327
www.guayente.info/escueladehosteria
escuelahosteleria@guayente.info

CENTRO DE INTEGRACIÓN SOCIOLABORAL "EL REMÓS"

Tel.: 974 553 546 - Fax: 974 553 855
direccion.elremos@guayente.info

Santuario Virtual: www.guayente.net

sumario

LEY DE VENTA LOCAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS. Entrevista a Enrique Novales 5
Por Lola Avenfín

FIDEL CORCUERA, NUEVO PRESIDENTE DE GUAYENTE 9
Por Lola Avenfín

MARCIAL SAHÚN ERESUÉ, MANUEL Y MARIANO LANAU FERRER 11
Por Antonio Merino Mora

ENTREVISTA A JAVIER FESSER 14
Por Elena Fortuño

LA MANCHETA 15
Coleccionable en patués

PASAR A LA ACCIÓN 19
Por Ana Nocito Alegre

NOTICIAS DE LA ASOCIACIÓN 21
Por Concha Artero

NOTICIAS DE CULTURA 22
Por Lola Avenfín

NOTICIAS DE EL REMÓS 24
Por Héctor Rodríguez

NOTICIAS DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA 26
Por Jimena Lastra, José Luis Samitier
y José Miguel García Escudero

CLUB DE LECTURA 29
Por Iluminada Sánchez Calvo

gog
guayente



PANADERÍA GAIRÍN CASASNOVAS, S.L.

Teléfono 974 553 392

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

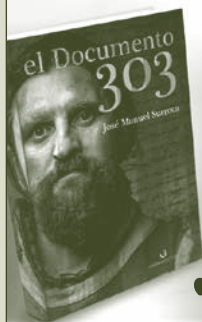


Construcciones

VALLE MUR, S.L.

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

CASTEJON DE SOS



el Documento 303

José Manuel Surroca Laguardia

**La novela que ha conmocionado al
nacionalismo independentista catalán**

Ya disponible en **ebook**
y en tu librería habitual

🍏 iTunes amazonkindle graficaseditores.com

Frutas

ARNAL

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



Productos para hostelería

Droguería - Perfumería
Productos de Limpieza

EBRO Dro.Per., S.L.

Calle Boltana, 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)



LEY DE VENTA LOCAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Entrevista a Enrique Novales, Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón

Texto: Lola Aventín

El pasado 28 de julio, dentro de la programación del ciclo cultural Guayente Itinera, tuvo lugar en la localidad de Barbaruens una charla informativa sobre la nueva Ley de Venta Local de productos agroalimentarios en Aragón en la que estuvieron como ponentes Aurelio García, de ESNEPI (Escuela de Negocios del Pirineo), Juan Antonio Gil, presidente de la Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos, Enrique Pueyo, alcalde de Ainsa y Enrique Novales, Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón.

A este último entrevistamos tras la charla para que los lectores de nuestra revista tuvieran también información sobre esta interesante ley que afecta directamente a la economía de nuestro valle.

¿Puede reseñarnos los objetivos generales de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario?

Uno de los objetivos, es el fomento, la coordinación y el control de los programas de ordenación y mejora de las condiciones de comercialización, transformación e industrialización



02



03

de las producciones agroalimentarias, la ordenación de la oferta, la transformación y comercialización de los productos de la pesca en el ámbito de las competencias del Departamento, el control de las industrias agroalimentarias sin perjuicio de las competencias del departamento competente en materia de industria.

Dentro de la comercialización y promoción agroalimentaria esta las funciones siguientes: planificación, coordinación, gestión, impulso y fomento de la comercialización de las figuras de calidad diferenciada, incluidas las actuaciones de tutela con los órganos de gestión de las figuras de calidad diferenciada, la gestión y vigilancia de los nombres protegidos de productos agroalimentarios, el desarrollo y gestión de medidas de apoyo al asociacionismo agroalimentario, el fomento de la comercialización de los productos agroalimentarios, **en particular de los mercados de proximidad y de los circuitos cortos**, así como la gestión de los registros asociados a las modalidades de calidad agroalimentaria diferenciada.

¿Cómo empezó a gestarse la Ley de Venta Local?

La ley de Venta Local era una prioridad desde el inicio de la legislatura, con el objetivo de maximizar las producciones locales ya que la cadena alimentaria es una importante fuente de valor económico que, actualmente, no se distribuye de forma homogénea entre todos sus integrantes por lo que se debe re-

PRODUCTOS

SON OBJETO DE VENTA LOCAL

- Los productos primarios de producción propia, tanto de origen vegetal, incluidas las trufas y las setas cultivadas, como animal.
- Los productos transformados de elaboración propia.
- Los brotes y las semillas autóctonas destinadas a la producción de brotes.
- Los productos silvestres recolectados en el medio natural y los productos transformados de elaboración propia que de ellos se obtengan.

ESTA LEY NO SERÁ DE APLICACIÓN A LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

- Los productos de la caza y la pesca.
- Los animales vivos, excepto los caracoles de granja.
- Aquellos otros productos agroalimentarios para los que así se determine en la normativa estatal de carácter básico que les sea aplicable, o en el desarrollo reglamentario de esta Ley.

Se excluye del ámbito de aplicación de esta Ley el autoconsumo privado de productos de producción y elaboración propias.

La utilización de los productos propios, primarios o transformados, en establecimientos de restauración o turismo que sean propiedad del mismo productor agrario o forestal o agroalimentario será permitida con carácter general y será considerada como venta directa o venta en canal corto de comercialización.

gular y fomentar fórmulas que corrijan los desequilibrios en favor de los productores primarios y de los consumidores finales.

¿Qué necesidades viene a cubrir esta nueva Ley que no se estuvieran atendiendo anteriormente con la legislación vigente?

La Ley tiene por objeto regular las pequeñas producciones con el objetivo de relajar los requisitos sanitarios que establece la normativa comunitaria y nacional. Así la normativa nacional regula este tipo de actividades con arreglo al derecho nacional, por la estrecha relación entre el productor y el consumidor.

En este sentido, la normativa básica vigente en materia de higiene de los alimentos en el ámbito estatal establece que la **autoridad competente podrá autorizar el suministro directo, en determinadas condiciones, de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final por parte del productor**, siendo las condiciones higiénico-sanitarias suficientemente flexibles.

Esto permite cumplir la normativa sanitaria a los pequeños productores y así poder comercializar sus producciones de manera más flexible, pero manteniendo los niveles de seguridad alimentaria.

¿Qué tipo de productos y productores se van a ver especialmente beneficiados?

Podrán ser objeto de venta local los siguientes **productos** agroalimentarios, en las cantidades máximas que se determine los departamentos con competencias en materia agraria y de salud pública y son:

- a) Los productos primarios de producción propia, tanto de origen vegetal, incluidas las trufas y las setas cultivadas, como animal.
- b) Los productos transformados de elaboración propia.
- c) Los brotes y las semillas autóctonas destinadas a la producción de brotes.
- d) Los productos silvestres recolectados en el medio natural y los productos transformados de elaboración propia que de ellos se obtengan, comercializados de forma directa al consumidor final o a través de canales de comercialización respetando las normativa autonómica y local sobre forma de recolección, cantidades, tiempo y otros requisitos técnicos.



-
01. Enrique Novales
 02. Reunión informativa en Barbarvuens
 03. Visitando el huerto de Ángel Nerín
 04. Diversos productos agroalimentarios

Se beneficiarán de la aplicación de esta Ley los pequeños productores del medio rural que quieran vender de manera directa o a través de un intermediario su producción.

¿Se ha contado con la opinión y aportaciones de los diferentes colectivos implicados (artesanos, pequeños agricultores y ganaderos, comerciantes, etc.) para su redacción?

Se ha hecho un amplia exposición pública en las tres provincias aragonesas mediante mesas de trabajo, ponencias, jornadas, etc. con el objetivo de difundir el objetivo y contenido de la ley. Posteriormente se ha sometido a exposición pública y se han atendido las aportaciones que mejoraban la Ley. Para finalizar la tramitación de ha realizado una jornada de retorno para exponer las mejoras que se habían introducido en el texto de la Ley.

¿Qué otros modelos o referentes, ya en funcionamiento, se han tenido en cuenta a la hora de elaborar esta ley?

Se han consultado las experiencias de otras CCAA y así se ha trabajado con la normativa que ya han desarrollado el País Vasco, Navarra y Cataluña con el objetivo de hacer una normativa adaptada a nuestro territorio.

¿A qué nos referimos exactamente al hablar de venta directa?

Por venta directa se entiende la venta de productos agroalimentarios de producción o de elaboración propias, realizada directamente al consumidor final por un productor agrario o forestal o una agrupación. La entrega de los productos podrá efectuarse:

- a) En la propia explotación.
- b) En establecimientos de titularidad del productor o de la agrupación.
- c) En ferias y mercados locales.
- d) En el propio domicilio de la persona consumidora o en el local habilitado por el propio grupo de consumo

¿Y al hablar de venta en cadena corta de distribución?

Se entiende por venta en **canal corto** de comercialización la venta o suministro de productos agroalimentarios, de producción o elaboración propias, realizada por un productor agrario o forestal o por una agrupación, a través como máximo de un único intermediario, sea este un establecimiento local, una empresa de mensajería o cualquier otra fórmula que se establezca

¿Qué plazos se prevén desde el Gobierno de Aragón para la entrada en vigor de esta ley?

La ley está en vigor desde 13 de julio de 2017 y ahora se están elaborando la normativa que regulara la comercialización y las condiciones higiénico-sanitarias de los diferentes productos agrarios. Además la ley fija un plazo de 6 meses para desarrollar la normativa de los diferentes productos.

¿De qué manera cree que influirá esta nueva ley en el desarrollo rural en nuestra región, en la mejora de la calidad de vida en los pueblos pequeños?

El objetivo que se pretende con la Ley es favorecer el desarrollo de pequeños productores a nivel rural, permitiendo comercializar sus producciones, cumpliendo unos requisitos sanitarios mínimos pero no con medidas tan restrictivas como se fuera una industria agroalimentaria.

Además se pretende mantener la población en el mundo rural, dando la oportunidad de comercializar la producción de pequeños agricultores/ganaderos, transformadores y artesanos, siendo también un atractivo más para el turismo rural.

REQUISITOS

Estar inscritos en el Registro de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas de Aragón. Se exceptúa de este requisito a los productores forestales (se creará un Registro específico).

Disponer de las necesarias condiciones de equipamiento, higiene y funcionamiento.

Registro de trazabilidad: producto vendido, cantidad, fecha y lugar de la venta y, en su caso, identificación del establecimiento local al que se ha vendido.

Los establecimientos locales deberán:

- Presentar la declaración responsable.
- Llevar el registro.
- En el caso de los hongos silvestres deberán de cumplir con las obligaciones Real Decreto 30/2009.

FIDEL CORCUERA, NUEVO PRESIDENTE DE GUAYENTE

Texto: Lola Aventín

El pasado 25 de mayo, la Asamblea General de Socios, a propuesta de la Junta Directiva, nombró como nuevo Presidente a Fidel Corcuera Manso, Catedrático de Filología Francesa de la Universidad de Zaragoza y fuertemente ligado al valle desde 1984, año en el que vino por primera vez a Benasque donde tiene su segunda residencia. Para que nuestro socios sepan más sobre él y el modo en que afronta esta nueva etapa en la asociación, hemos charlado con él y le hemos planteado el famoso Cuestionario Proust para conocerle mejor a nivel personal.



ASOCIACIÓN

Guayente es una parte importantísima del valle de Benasque. La asociación es uno de los elementos que forman parte de su identidad porque está conformada por personas que vienen de muchos sitios del valle, que no está directamente vinculada a ninguno de los ayuntamientos, aunque su sede esté en Sahún, sino que se vincula a su gente, de pueblos grandes o pequeños. Allí donde he ido representando a la asociación lo que he visto es que las personas ven con gran respeto y simpatía lo que tienen que ver con la Asociación Guayente. Es algo que está aquí y que forma parte del corazón que vibra en el valle y pienso que hacerse socio es entrar un poco en el corazón de este lugar privilegiado, de vida dura a lo largo de la historia y aún ahora, pero privilegiado porque es de los pocos sitios del Pirineo donde aumenta la población, lo que significa que hay gente joven, privilegiado por su naturaleza que hace que recibamos siempre gente de fuera que siempre trae cosas nuevas y hace que el valle, que de por sí es un concepto cerrado, se abra a cosas diferentes, cosas que hay que saber aprovechar, por supuesto.

MISIÓN

La presidencia de Guayente me merece mucho respeto pero al mismo tiempo lo he aceptado con una cierta tranquilidad porque sé que quienes hacen funcionar Guayente, los auténticos protagonistas son los miembros de la Junta Directiva que trabajan de forma voluntaria, sin ninguna ambición, dispuestos a trabajar por espíritu de servicio al valle y a la gente que vive en él. Y luego, al frente de los proyectos hay gente muy capacitada y que lo hacen muy bien así que el presidente es el que está más arriba en la escala de la representación, el más visible, pero se funciona como un equipo y mi papel, en mi opinión, es que cada uno de los que participan en el proyecto de Guayente se sienta protagonista de lo que está haciendo y se sienta al mismo tiempo respaldado por el grupo, teniendo claro que hay un hilo conductor para todo ello que es la asociación. Sumando multiplicamos.

RETOS

Hay algunos retos importantes para un futuro inmediato. Por ejemplo, para El Remós es que siga funcionando con el servicio que da y sobre todo la finalización de la residencia, salir de este *impasse* de los últimos años y que el edificio se transforme en un servicio para todo el valle. Confiamos en la buena disposición que hemos notado tanto desde el Ayuntamiento de Benasque como del Gobierno de Aragón. Respecto a la Escuela, el problema fundamental ahora lo supone el envejecimiento de las instalaciones que no se ajustan bien a las necesidades actuales de un centro de formación de cocina lo que, unido a la lejanía de nuestro centro de muchos sitios de Aragón, plantea siempre una lucha constante por conseguir alumnado para la residencia. El reto sería aquí conseguir unas perspectivas de mejora de las instalaciones. En la parte cultural es conseguir cada año las acciones suficientes en número y contenido para llegar a un público que quiera participar en ellas. Y continuar trabajando siempre en las acciones de promoción y apoyo a los pueblos pequeños como hasta ahora.

cues- tionario Proust



1. **¿Principal rasgo de tu carácter?**
Optimismo realista
2. **¿Qué cualidad aprecias más en un hombre?**
Inteligencia y sencillez
3. **¿Y en una mujer?**
Lo mismo
4. **¿Qué esperas de tus amigos?**
Proximidad, cordialidad y sinceridad
5. **¿Tu principal defecto?**
Creo que tiendo a hablar demasiado
6. **¿Tu ocupación favorita?**
Enseñar y compartir con otros
7. **¿Tu ideal de felicidad?**
Poder disfrutar intensamente de cada momento
8. **¿Cuál sería tu mayor desgracia?**
Perder a mi compañera más querida
9. **¿Qué te gustaría ser?**
Una persona querida por los demás
10. **¿En qué país desearías vivir?**
Estoy muy bien en el mío
11. **¿Tu color favorito?**
Rojo
12. **¿La flor que más le gusta?**
La flor de nieve
13. **¿El pájaro que prefieres?**
El jilguero
14. **¿Tu autor favorito en prosa?**
André Gide
15. **¿Tu poeta?**
Gérard de Nerval
16. **¿Un héroe de ficción?**
El capitán Trueno
17. **¿Una heroína?**
Iseo, amante de Tristán y esposa del rey Marcos
18. **¿Tu músico favorito?**
Cristóbal Halffter
19. **¿Tu pintor preferido?**
Mi amigo José Ortiz
20. **¿Tu héroe de la vida real?**
Cada persona que sirve a los demás
21. **¿Tu nombre favorito?**
Juan
22. **¿Qué hábito ajeno no soportas?**
La envidia y la racanería
23. **¿Qué es lo que más detestas?**
La soberbia
24. **¿Una figura histórica que te ponga mal cuerpo?**
Cualquiera de los líderes fascistas
25. **¿Un hecho de armas que admires?**
La llegada de España a América pese a la leyenda negra, que hemos interiorizado inadecuadamente.
26. **¿Qué virtud desearías poseer?**
Poder volar
27. **¿Cómo te gustaría morir?**
Con calma y serenidad
28. **¿Cuál es el estado más común de tu ánimo?**
Alegre y siempre pensando en hacer cosas
29. **¿Qué defectos te inspiran mayor indulgencia?**
El exceso de verborrea
30. **¿Tienes una máxima?**
Sí, el de mi exlibris: HONESTAS SUPREMA VIRTUS

MARCIAL SAHÚN ERESUÉ, MANUEL Y MARIANO LANAU FERRER:

11

Benasqueses al servicio de les Forces Armées françaises durante la I Guerra Mundial. (1914-1918)

Texto: Antonio Merino Mora, de casa Damián 2 de Benàs.

Fotografías: Cedidas por Asunción Ballarín y Natalia Aventín de casa Sanchón de Benàs.

Búsqueda Documental: Bruno Palomera Fondevila, de casa Martín de Benàs y Mathias Lobera de casa Angeleta de Benàs.

La I Guerra Mundial fue el primer gran conflicto bélico que afectó directa o indirectamente a un gran número de países en todo el mundo. Asoló Europa, en cuyo territorio se desarrolló, y enquistó la Gran Guerra iniciada en 1914, que finalizó en 1918 tras meses de negociaciones, cuando se firmó la paz definitiva con el Tratado de Versalles en junio de 1919.

En ese mismo año diecinueve, nuestro protagonista, Marcial Sahún, fue desmovilizado. Pero ¿quién fue Marcial Sahún? y ¿cómo y porqué se integró en la Legión Extranjera francesa?

Natural de Benàs / Benasque había nacido el 3 de marzo de 1884, en casa Pinto, sus padres también benasqueses, de la villa José y de Sarllé / Cerler su madre Juana¹.

Marcial era el cuarto de cinco hermanos, residían en la calle Los Borbones, número 24, en el *Cabo la Vila*, pasó su infancia y juventud en Benasque, trabajando en el sector primario (agricultura y ganadería). Los siguientes pasos de la vida de Marcial debemos suponerlos: asistió a la escuela pública municipal, y muy probablemente no salió del valle hasta que fue sorteado para hacer el servicio militar, no tenemos más información sobre este período de su vida, ni dónde estuvo destinado, ni si fue por su quinta, voluntario o bien sustituyendo a quintos que pagaban para eludir el servicio militar.

Por alguna razón que ignoramos dos de los hermanos Sahún, José y Marcial anduvieron por el País Vasco, ya que sabemos, que su hermano José, dos años más joven, casó en Irún con la también benasquesa, Antonia Palomera Arcas de casa Sanchón en 1910.

Cuatro años después, concretamente el 24 de agosto de 1914, Marcial Sahún con trein-



ta años de edad, se alista en la caja de reclutas de Bayona / Bayonne y queda encuadrado en el 1º Regimiento de infantería de la Legión Extranjera², tres días después de la declaración de Guerra entre Francia y Alemania. Desconocemos las razones que condujeron a nuestro protagonista a alistarse voluntariamente en esa unidad del ejército francés, precisamente al comienzo de las hostilidades franco-germánicas, es decir, era plenamente consciente de que iba a la Guerra.

Según su ficha militar³, medía 1'66 de estatura, tenía el cabello castaño, ojos oscuros, nariz pequeña, el rostro ovalado y sabe, como la inmensa mayoría de los benasqueses, leer y escribir.

Es posible que alguna de estas circunstancias o la suma de todas ellas condujeran a Marcial Sahún a enrolarse en La Legión Extranjera:

Marcial Sahún es uno de los cientos de benasqueses que debieron abandonar la villa ante la falta de perspectivas, -escasez de trabajo y mal remunerado-. La emigración en el valle de Benasque fue una constante desde mediados del siglo XIX hasta bien entrado el siglo XX, recordemos que la migración por causas económica se dirigió fundamentalmente a Francia y que entre 1900 y 1925, Benasque, perdió alrededor de 500 vecinos⁴.

1 APSMB. Archivo parroquial de santa María de Benasque. Tomo VIII, Libro de bautizados. Pág. 209

2 Primer Régiment Étranger. Premier Dépôt de Bayonne. Régiment de Marche de la Légion Étrangère

3 ALE. Archive de la Légion Étrangère. Livret militaire de Martial Sahun, Hoja de servicios de Marcial Sahún. Núm. de registro. 1007.

4 Merino Mora, Antonio. *La villa de Benasque, Anciles y Cerler*. Benasque, 2015. Pág. 254.

Una vez en Francia la compleja situación política con la formación de una Europa de bloques: la Triple Entente: Gran Bretaña, Rusia y Francia, en contraposición a la Triple Alianza que integraban, Alemania, Austria-Hungría e Italia. La propia situación de la economía francesa, en riesgo evidente ante el empuje industrial y económico alemán, a lo que hay que sumar un ambiente pre bélico, instalado entre las mencionadas potencias europeas, todo ello generó una situación de desconfianza que dificultaba el desarrollo económico y hacía aumentar el paro, más aún entre los emigrantes; desde este punto de vista, debemos considerar la posibilidad de que miles de jóvenes emigrantes entre ellos Marcial Sahún, hubieran decidido no regresar a España, y esta era una excelente manera de afincarse definitivamente en Francia y conseguir la nacionalidad aún a riesgo de perder la vida.

El ingreso en el ejército también les permitía demostrar su valía personal, vivir una experiencia única, que evidentemente les atraía, y a la cual se apuntaron miles de jóvenes de forma voluntaria. Por último, el alto salario que percibían los legionarios que alcanzaba los 1.800 francos anuales y la posibilidad de ascender en el escalafón del cuerpo, como así fue en el caso de Marcial Sahún.

De este modo, tenemos a Marcial en París en agosto de 1914, ya como miembro de las fuerzas armadas francesas; desde el 23 de ese mes recibe instrucción como soldado de Infantería hasta el 26 de octubre, pasa ese mismo día a la Legión extranjera como legionario de 2ª y continúa su formación durante tres meses, en febrero de 1915, es nombrado legionario de 1ª integrado ahora definitivamente a la Legión. Recibe el bautismo de fuego en el noroeste del país durante las ofensivas de Champagne y Artois, su unidad permaneció hasta la finalización de estas campañas en septiembre de 1915⁵.

En ese año, el 29 de julio y en el transcurso de un permiso militar contrajo matrimonio, por lo civil, en *la mairie* / ayuntamiento de París con Joséphine Pierri, lavandera. Fijaron su residencia en esa ciudad, en la calle de Malar núm. 12.

En julio de 1916, Marcial Sahún, es ascendido a cabo, y destinado con su regimiento, el 598, a una unidad de ametralladoras en las proximidades del río Somme, donde transcurrió una de las batallas más sangrientas y mortíferas de la Guerra, en el transcurso de una acción debió asumir el relevo de los centinelas, que habían sido muertos o estaban heridos, para controlar y vigilar el terreno, todo ello bajo un violento bombardeo, recibió, entonces, una de las menciones o felicitaciones y poco después fue condecorado con la Cruz de Guerra, con *Étoile de bronze*, estrella de bronce⁶. Un nuevo traslado lo lleva al Regimiento 457, y al frente de Verdún⁷, en septiembre de 1917, en la que fue la batalla más larga del periodo bélico, nueve meses de intensos combates, de nuevo Marcial fue distinguido y felicitado

5 Las batallas de Artois, Champagne, fueron una contraofensiva franco británica, que reafirmó la guerra de trincheras y causaron alrededor de 160.000 muertos entre los contendientes -48.000 franceses, 60.000 británicos y 50.000 alemanes.

6 Batalla del Somme, a lo largo de 40 km en las proximidades del río Somme, fue la más mortífera de toda la guerra: fallecieron o desaparecieron alrededor de 150.000 franco británicos y 165.000 alemanes.

7 Batalla de Verdún, se alargó desde febrero hasta diciembre de 1916, finalizó con victoria francesa y causó más de 160.000 entre muertos y desaparecidos en las filas del ejército francés y alrededor de 100.000 en las del ejército alemán.

especialmente durante los combates del día 20 al 21 de agosto siendo chef *du piece*, / cabo, encargado de una ametralladora pesada. Comandó la acción con un coraje, calma y sangre fría admirables.

De vuelta al frente, ahora durante la segunda batalla del Marne,⁸ queda integrado en el 236 Regimiento, desde abril de 1918, hasta noviembre del mismo año. Su brigada está en Soissons, durante tres meses; desde allí parten hacia le Plateau de Laffaux, (Cerca de Reims). En esta acción Marcial, actuaba como agente de enlace y coordinación del grupo de ametralladoras, encargado de municionar las armas, muy a menudo, bajo fuego enemigo; misión que llevó a cabo con una energía y sangre fría memorables, especialmente durante los combates de los días 2 al 16 de septiembre de 1918.

En octubre de 1918 es ascendido a sargento y destinado por un breve periodo tiempo a Alemania tras la firma del armisticio en noviembre de 1918.

“La emigración en el valle de Benasque fue una constante desde mediados del siglo XIX hasta bien entrado el siglo XX.”

Permaneció en la Legión unos tres meses más, lo desmovilizaron el 19 de febrero de 1919, con el grado de sargento, premiado con tres cruces de guerra con estrella de bronce y el 10% del sueldo en compensación por la enfermedad pulmonar, (silicosis), crónica moderada ocasionada por los gases utilizados a lo largo de la guerra.

Marcial Sahún fue un superviviente, hubo más nueve millones de soldados que perecieron en esta guerra, entre los cuales hallamos al natural de Chía, José Portaspana Ferrer de casa Palomo, también legionario, quien fue abatido por los alemanes en la acción de Aubérive-sur-Suippe⁹, el día 17 de abril de 1917, durante el transcurso de la segunda Batalla del Marne, tenía 28 años, en su ficha de deceso dice: *Mort pour la France*¹⁰.

Marcial Sahún sobrevivió a todas las batallas en las que participó, y estuvo, como hemos visto, en la más largas y mortíferas, -Somme y Marne- donde los compañeros iban cayendo, en ambos bandos, a miles, fue una de las peores guerras conocidas, sólo superada veinte años después por la II Guerra Mundial.

8 Batalla del Marne, en dos grandes acciones la primera batalla del Marne se desarrolló en 1914 y esta segunda entre los meses de julio y agosto, fue la última gran ofensiva de ejército alemán, que resultaron derrotados por las fuerzas aliadas -Francia, Reino Unido, EE. UU e Italia que había cambiado su posición-. Fallecieron o fueron heridos unos 95.000 soldados franceses, 17.000 británicos, 12.000 estadounidenses y alrededor de 9.000 italianos. Tras esta batalla se firmó el armisticio.

9 Aubérive-sur-Suippe es una pequeña población francesa, donde se ubica un cementerio militar con miles de enterramientos de soldados de la Primera Guerra Mundial.

10 Ministère de la Defense, Mémoire des hommes. Portaspana José, 01.01.1889

Desde Benasque y tras la *Grande Guerre* a la *Tour Eiffel*

Marcial cumplió con el ejército y con el país con el cual se había comprometido, recordemos que España fue neutral en este conflicto¹¹, se implicó, luchó, al parecer con valor y coraje que fue reconocido y recompensado con la concesión de ascensos -legionario de 1ª clase, *caporal* / cabo y sargento- tres Croix de Guerre, con estrellas de bronce. Una vez licenciado, con 35 años de edad, le fue reconocida una pensión reducida y le dieron un destino civil, un trabajo público, como guarda en la torre Eiffel, desde ese empleo vivió los avatares de la II Guerra Mundial y en el cual permaneció el resto de su vida laboral. Falleció en París con 78 años de edad en octubre de 1962.

Los hermanos Manuel y Mariano Lanau Ferrer de Sarllé / Cerler, "*Morts pour la France*"

La familia Lanau Ferrer de casa San Nicolau de Sarllé / Cerler, es una de los cientos de familias que abandonaron el valle a finales del siglo XIX, los padres de ambos jóvenes decidieron partir a Francia y, ya antes de 1897, están en Cenon, población próxima a Burdeos / Bordeaux, ya que su hijo Mariano nació, el 2 de abril de 1897, ya en Francia no así Manuel quien había nacido en Sarllé en 1890. Los padres de ambos, Manuel y Josefa, jornaleros, también eran naturales de ese lugar del municipio de Benasque. Una vez afincados en Cenon, residieron en la Rue des Chalets, núm. 35, esa era la residencia de ambos hermanos cuando fueron movilizados. Manuel Lanau Ferrer lo fue en 1910, como soldado del 50º Regimiento de Infantería, cuya guarnición se halla Périgueux, participa en la primera batalla del Marne, de allí su regimiento se traslada a Lorraine, preparan el terreno conquistado con nuevas trincheras y túneles de comunicación entre estas. Desde Julio de 1915 a marzo de 1916, Manuel Lanau está con su regimiento en Artois y cerca de Neuville-Saint-Vaast donde tras un intenso bombardeo se produjo una ofensiva alemana, que no consiguió su objetivo, pero que costó la vida a 38 soldados franceses, entre ellos Manuel Lanau, que fallecía con 25 años de edad, el 29 de enero de 1916, obtuvo la Croix de Guerre 2 palmas¹².

Mariano Lanau Ferrer, hermano del anterior había nacido, como hemos apuntado anteriormente en Burdeos, el 2 de abril de 1897, fue llamado a filas en enero de 1916, con 19 años de edad. En 1917 es destinado al Regimiento de Infantería núm. 100, con base en Tulle, participa en la Batalla de Verdún en 1916, en Reims y L'Aisne en 1918. Finalmente, en las Ardenas, al este de Vouziers, las fuerzas francesas contienen el contraataque alemán, lanzado los días 18 y 19, son hechos prisioneros 150 alemanes y sus pérdidas humanas son enormes, -el suelo quedó cubierto de cadáveres-, del lado francés se contabilizan seis fallecidos entre ellos Mariano Lanau quien fallecía con 21 años de edad, cuando apenas faltaban veinte días para el fin de la guerra. (Armisticio firmado el 11 de noviembre de 1918). Fue condecorado con la Croix de Guerre, 3 palmas.

Los dos hermanos Lanau están enterrados en la fosa común de *Morts pour la France* / Muertos por Francia, del cementerio de Saint Romain de Cenon¹³.

11 A pesar de la neutralidad unos 2.000 soldados voluntarios españoles participaron en la guerra en las filas de la Legión Extranjera de los cuales unos 400 fallecieron en combate.

12 Croix de Guerra, se concedía después de ser mencionado el soldado en cuestión en el correspondiente parte de guerra, por su actitud durante el combate.

13 Porchet Alain, *Les soldats de Cenon dans la Grande Guerre*. Mairie de Cenon, 2014, Pág. 249 y 473.



01. Marcial Sahún con sus compañeros de brigada, con el uniforme de campaña en 1918.

02. Marcial Sahún con uniforme de soldado de Infantería 1914.

03. Marcial Sahún con uniforme de cabo de la Legión, luce la Croix de Guerre avec étoile de bronze. El pie de la fotografía dice: Souvenir d'un Poilu. Guerre, 1914, 1915, 1916. Poilu = Peludo, apelativo con el que se conocía a los soldados franceses de la I Guerra Mundial.

ENTREVISTA A JAVIER FESSER

Texto: Elena Fortuño



BIENVENIDOS
un cortometraje de JAVIER FESSER para el proyecto

LUCES PARA APRENDER



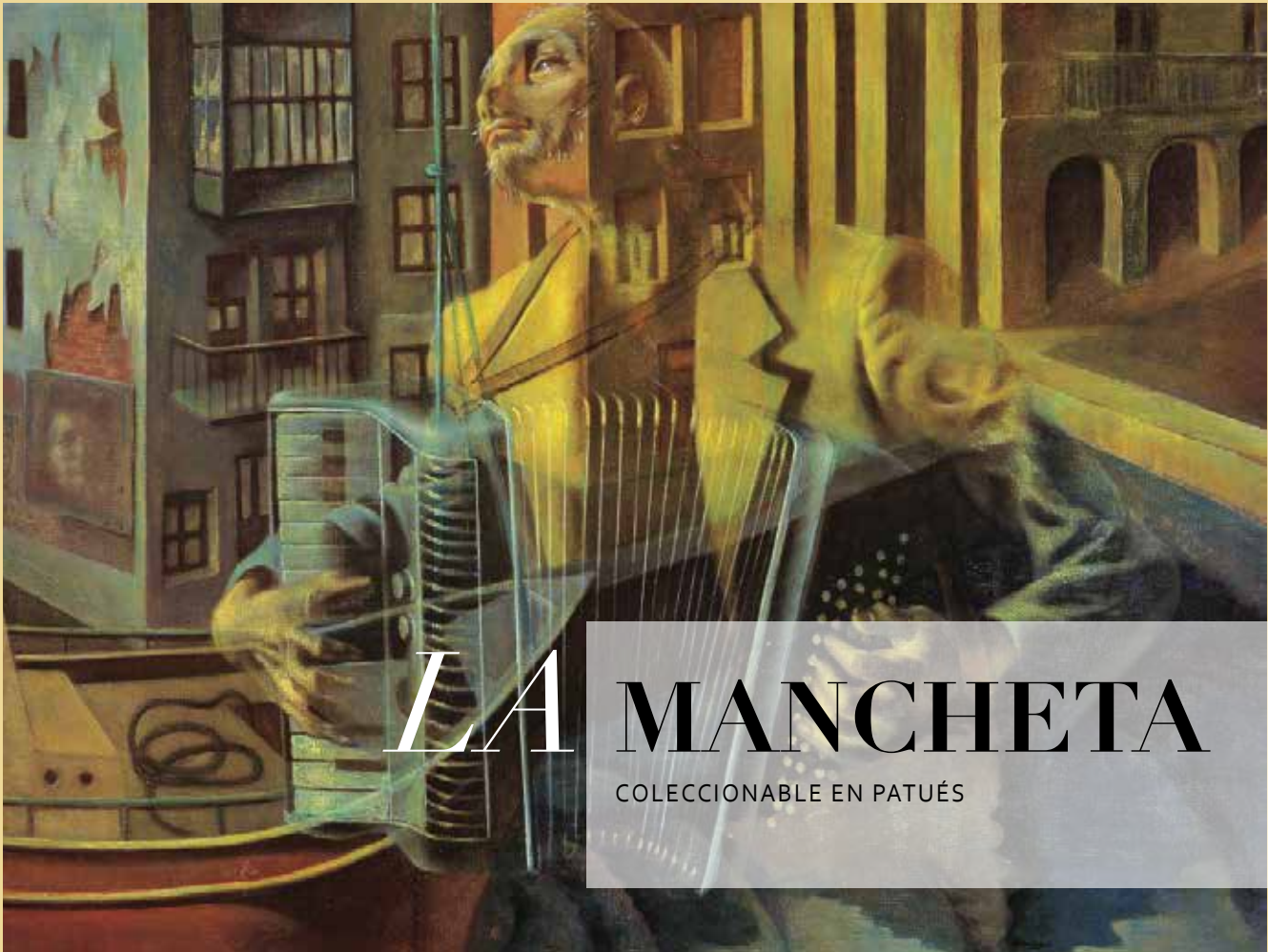
El guionista y director Javier Fesser asistió el pasado mes de julio como invitado a la X Muestra de Cine Invisible de Benasque que organiza la Asociación Guayente en colaboración con el Ayuntamiento de Benasque con su cortometraje *Bienvenidos*, fiel reflejo de algunos de sus mayores intereses vitales. "Hemos llegado por suerte a un festival que tiene una pinta interesantísima por lo particular y por su tamaño. Las cosas cuanto más pequeñas y más locales más interesantes me resultan". Precisamente *Bienvenidos* se sitúa en un lugar aislado y remoto a 4.000 metros de altura en los Andes peruanos, donde ilustró, a instancias de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI), un proyecto para llevar luz e internet a 66.000 escuelas rurales. Los protagonistas son niños, como en su película, *Camino*, aunque podrían haber sido mayores. "Me atrae mucho el mundo de los niños y por igual el de las personas mayores, por la ingenuidad aunque sea distinta. Son estados donde se da importancia a las cosas que realmente la tienen".

Fesser considera "una oportunidad" esta Muestra de Cine Invisible que le permitió pasar un fin de semana en Benasque hablando de cine. "Los personajes que me interesan y quiero conocer, son los más invisibles, los que están en sitios más escondidos. Los que menos actúan en la economía mundial". Su corto, *Bienvenidos*, nació del encargo de la OEI de ilustrar su proyecto Luces para aprender. "Me fascinó. Se trataba de llevar luz e internet a 66.000 escuelas de Latinoamérica. Me pareció muy importante el impacto que puede tener en los niños y la escuela contar con esa herramienta nueva para el conocimiento y la cultura. Cualquier inversión en educación es siempre poca y todo lo que se invierta ahí dará siempre frutos buenísimos. Cualquier proyecto -prosiguió- que involucre niños y educación contará conmigo siempre que pueda".

Lo que iba a ser un pequeño documental explicativo, se convirtió en un cortometraje. "La cabra tira al monte. Me gusta la ficción, los cuentos, el humor, y vi una forma de contarlos desde la ficción de una manera que a mí me gustaría ver como espectador" y el resultado fue *Bienvenidos*. Un trabajo que calificó de "regalo". "A un lugar aislado y remoto a 4.000 metros de altura en los Andes peruanos va a llegar internet y esto significa que allí van a tener acceso al mundo, pero algo también importantísimo: que el mundo va a tener acceso a ellos porque es alucinante poder conocer cosas de su forma de mirar", aseguró elogiando un proyecto que les permite acceder a internet utilizándolo "de forma racional, valiosa y educativa". "La gran lección de los lugares aislados es vivir el momento, en contraposición con nuestra cultura, donde estamos volcados en el futuro. Estás tan preocupado por los frutos, que no disfrutas del momento de sembrar".

La infancia tiene para él un significado especial. "Los niños, la inocencia, la ingenuidad, en la que yo también me considero instalado en muchos aspectos de mi vida, me interesa mucho. Me atrae el mundo de los niños y por igual el de las personas mayores. *El milagro de P.Tinto* tenía los dos. Es una ingenuidad distinta, pero vuelve a un estado donde la ternura juega un papel importante, desaparece la competencia. Son estados donde se da importancia a las cosas que realmente la tienen".

En el coloquio posterior a la proyección de *Bienvenidos*, Fesser dejó patente su amor por el cine. "Estoy tan agradecido al cine. Me ha hecho conocer y vivir tantas cosas que me han educado y me han hecho el corazón más grande. Me encanta y considero una obligación enamorar a otros y sugerir que, a través del cine, conozcamos mejor a nuestros semejantes y la vida de otros y nos pongamos sus calcetines para entender mejor la vida y vivirla mejor", concluyó.



LA MANCHETA

COLECCIONABLE EN PATUÉS

**SARASA:
LA BIDA SOLO TIENE DOS
COLÓS. NO HI TROBARÁS
MAI EL ARCO IRIS QUE HI
BUSCAS.**

Texto: José Manuel Brunet, de Casa Pagán de Bilanoba

Per istes llugás de la Ball, desde fa ans y desde siempre, s'han bisto personas y personaches que, encara que distintos, se pareseban molto. Unos yeran d'así, otros beniban de fora y rodaban y rodaban ta podé torná a rodá.

Güe en tenim uno famoso y único que, encara que ya fa tems que no el bedem, mos ha dixau el suyo recuerdo en música de acurdión y caixa d'agullas y fils. Ye Sarasa; bueno, según ell, Noé. Parese que la nominación de Sarasa no le feba goy: ¿yera insulto? ¿piropo? Hu dixarem en un nom artístico...

Ara sería uno de tantos escluits sociais pero desde els comensaméns del siglo pasau hasta casi els ans sesenta, ba ejersé las profesions de bagabundo, trotamons, pordiosero de ofisio y benefisio, benedó, trapicheadó ambulante, músico y hippy de la primera generasión. Tamé, y sobre tot, yera puerco, guarro: sí, disen que anaba puerco y mol guarro. Disen que ba naixé a la Ball; seguro que no se sabe

agón, pero ba sé, disen, per la man d'allá. Agón ye la Cataluña d'ara, penso.

Quinquillaire y trotamons, bibiba de lo que beneba a domisilio: quincalla de carrets de fils, botons, agullas ta cusí, didals, crochets, gafets, bobinetas... tot lo que una dona teniba que aministé ta remendá, cusí u fé sus labores.

¡Ojo! Pero lo que més gritaría ara la atensión si mirasan be la suya mercansía serían els reloches para sol, comprats a casa Miranda de Castelló y repartits, se supone, según demanda fornicadora: yeran condons, sí, condons y preserbatius. ¡Yey que jodese!

Disen que cuan se retrasaba un tems, per lo que fuese, ya se'l trobaba a faltá. Hasta els sastres hu diban, encara que no en yeba guaires.

La caixa, dan tot aixó, la portaba dan correyas, penchada al cuello y fen contrapeso dan l'altra caixa agón hi colaba l'acurdión. Entre las dos, el feban aná dopllau. Y ensima, yera mol chicorrón de estatura y flaco, tamé per moltas cosas.

Pero el suyo milló recuerdo a la memoria colectiva de ista Ball ye, sin duda, el instrumento que arrastraba y que llebaba pegán al cuerpo coma si fuese una concha adherida: l'acurdión.

Sarasa y la suya acurdión amenisaban, sin pará ni descansá, beladas, fiestas y selebracions, estonas eufóricas y/o simplemén res: "¡Toca Sarasa!". Y Sarasa acarisiaba la suya acurdión dan una mueca anque se chuntaban els llabios retorsets: asco, risa, cansamén, ira, rabia, aburrimén y burla. Yera única e irrepitable la cara que feba cuan tocaba el instrumento musical.

Actuaba, y ixé yera el suyo escenario preferiu, ensima de una mesa ta acompañase, coma contrabajo, dan el peu a la madera. Tamé hu feba al solero cuan yera de fusta. Ixa yera la postura y el coro de acompañamiento ta no perdé el compás. Pero manimenos yey que di que el suyo repertorio d'interpretasión yera més ben escaso... ta no tinre que ecsagerá.

Bell pasodoble y/o algún balls. Siempre el mismo. Sí, així yera de repetiu.

Tots els artistas dixan siempre alguna cosa imborrable cuan marchan ta la gloria y Sarasa no ba sé menos; ba parí y sacá una frase sélebre, berdadera y aplicable cuan se donan siempre las mismas circunstancias.

"Sarasa: cambia ya, que siempre estás repetín y tocas lo que acabas de tocá".

Y ell, serio y combenseu, repetiba:

"Pues ahora, otra vez la misma, que hay gente nueva".

La misma que yey chen nueba ye lo que fa por ejemplo cualquier político d'ara, cuan repite la misma mentira en distintos mitíns.

Al mismo tems que tocaba l'acurdión, escupiba sin pará y se feba difísil está al costau suyo.

Tampoc yera masa atractiba la indumentaria que portaba y el aspecto que teniba.

La suya fama, que ya s'ha dito, de poco cariño a la higiene, la amostraba portán una chaqueta que brillaba de tanta porquería acumulada. Lo mismo le pasaba a la camisa y als pantalons que le arribaban a micha pantorrilla. Las alpargatas piadas siempre al tobillo y una gorra bisera impermeabilisada gracias a la mugre allí depositada. Le baleba tamé ta tapale els güells y podelos dirigí, sin que el bedesen, a puntos concretos.

Le feban tanto goy las donas que, dan la achuda de la gorra, intentaba asercase als escotes u adibiná las piernas a la mínima postura que trobase favorable. Piernas y popas femeninas yeran las suyas grans debilidadats. Aixó el feba feliz y, entre bentas y música, estaba contén llebangüe de un puesto a otro, de un llugá a un altro.

Tamé alternaba las casas ta quedase de nit. A Bilanoba hu soleba fé a casa Arcas y a casa Pagán. A ista, teniban una sala y no s'hi acababa mai la juerga y el ball. Lo que podeba doná de sí el repertorio del pasodoble y el Tiroliro.

"Tócané una altra Sarasa, por Dios!".

"No, la misma, que hay gente nueva", diba siempre en castellano.

Y ista frase, que poríe abé estau de Séneca, se le atribuye a Sarasa. ¿U no yera tamé, a su manera, otro sabio filósofo y peripatético, caminán d'así t'allá?

Ya de mol biejo, se ba refugió a Graus. Ba aná a pará al Asilo de las Hermanitas. Allí se ba morí, o milló dito, se'n ba aná, acostumbrau coma estaba a trotá d'así t'allá.

Iste recuerdo que ara te fem, Sarasa, perdón, Noé, quere sé el nuestro agradecimiento als tuyos serbisios de abastesimiento quinquillaire y al tuyo repertorio único de manifestasión musical. Dan la tuya música se ba dibertí molta chen molto tems, a moltos llugás y dan molta alegría. Tú balebas molto.

A yo me fa goy preguntate, ta que mos guaclares anque te trobes, istas cuestions:

¿ Perqué ixé morro y mueca cuan tocabes?

¿ Perqué ixa po y pánico, cuan alguna begada y en broma, t'amenasaban ta que tocases més cuan tú no queribas?

¿ Perqué ixé interés y afisión ta que tots aprenesen, ballasen y escultasen tantas begadas la misma piesa?

¿ Yera una monótona comodidá u tal begada una promesa artística profunda?

Noé, casi t'entengo. Yo tamé te imito y digo lo mismo: me repito cuan yey chen nueba. Y els nuebos... ni hu saben ni s'enteran. Per istas y tantas cosas més... ¡Gracias Sarasa!

Sabebas que la bida solo tiene dos colós: bllanco y negro. Y recorrela y bibila hu febas dan dos caixas: fils y acurdión. Tamé aixó hu he apreneu de tú.

EL DOT Y EL CASAMEN

Texto: Esther Farré
Contat per la chen de Neril y Montanuy



Al fill que se quedaba a casa y que continuaba portán la casa y ocupan-se de les terres y els animals se li feba hereu, adquirín el dret de heredá totes les propiedats de la familia: finques, animals y casa y teniba tamé la obligasió de cuidá als pares y al tions que vogueban a la casa. Moltes vegades si feba constá en les escritures de declarasió de hereu la obligasió de fesi cargo de gudamen dels familiás que habitaban a la casa.

El dot era una tradisió y oblligasió que caleba doná als fills que marchaben de casa.

A les filles se les soleba doná roba que empllegaríen a la nova casa y familia que formaríen. Elles mateixes estaven moltes estones duran varios añs preparan-se el ajuar ta quan arribés el momen de casase. Anaben a apenre a cusí y cusiben y bordaben en les seues inicials la roba que soleba sé llinsols, tovalloles, mocadós....

Les filles teniben que exposá el ajuar a casa seua ta que el veiguesen les dones del poble que veniben a chardeá.

Se soleva dí: "El ajuar ya el té apun,

pero el novio encara no l'ha ixit".

A algún poble era costum que la dona que marchaba teniba que pasá per totes les cases a despedise.

Els pares que teniben filles en edat casadera las "brindaban" a las firas dels poblles de la vora ta vere si conseguiban un home ta casa-las. Moltes vegades els matrimonis se acordaban entre el pares de familia, sense opció a que els fills podesen opiná. Era més importan mantení el patrimoni y la continuidad de la casa que els sentiments. Yera casos que els pares acordaben fe casá a dos chermans de una familia en uns altres de una altra casa.

El dot, era casi un protocolo a seguí. Quan un fill marchaba de casa se li dotaba en una cantidad de cuartos y tamé podeba sé de finques o animals. El dot anaba en proporció del status social de cada familia y el contingut soleba sé diferen si se dotaba a un home o a una dona. En el cas de una filla el dot estaba format en part per el ajuar que ella preparaba ta aportá a la nova familia a la que aniría a viure y a vegades se li donaba una máquina de cusí que compraban al sastre del poble.

Se conta que i era casos que s'era donat com a dot la mateixa cantidad de duros que de añs teniba el fill que marchaba.

El encargat de transportá el dot era el "Robasé", que era una persona nombrada ta fe ixa faena y que podeba sé de la mateixa familia o algún veí voluntari. El animal soleba sé una caball o una yegua y se li posaba la albarda ta cargá a un costat el colchó y a l'altre el baul en el ajuar y al mich se ficaba la cuixinera y la roba de llit.

El novio teniba que aná a buscá a la novia a casa y se casaban al poble d,ella y feban un bon diná a la seua casa. Quan acababa el casamen y el diná, el matrimoni marchaba acompanyats del Robasé y pasaban pels poblles ante la mirada dels veíns que ixiban al camí a vere la prosesió.

Quan arribaben a la nova casa feban un sopá y ball.



POEMA

*Premios literarios
Valle de Benasque 2015*

Texto: Daniela Ocaña Ordóñez
1º ESO (CES Valle de Benasque)

Tal´ estiu lley molta chen.
 Ta primabera se posé mol bert.
 Ye un llugá amagau agón
 te trobes en silensi del tot.
 Cuan plliou se sienten els trucs del aigua al caire
 y del´ aire cuan bufe fort.
 Parese un llugá pintau,
 agón els besins paresen amagaus,
 pero cuan no ye així ye un llugá dolso.
 No quero dí que ye un llugá de carambels
 Ye que tiene bella chen.
 El fret fa que se puesque pullá a esquiá,
 y fe alpino, fondo, snowboard.
 Lo mes inportan ye disfrutá.
 Encara que, entrapuses táchuden a llebantá.
 No i serás solo, tu puesco dí.
 Algo mol bueno te puede pasá.
 Si tiens fame puechs disfrutá
 de la hostelería y buen minchá,
 No tienges pó a brindar pues lo millo t´espere
 Ixo llugá agon no pues dixá de fe cosas
 Ye benás agon no y pues faltá.
 Tu alegría tiens que bindre a sacá.



PASAR A LA ACCIÓN

Modelos de voluntariado social para los más jóvenes en el C.E.S. Valle de Benasque

Texto: Ana Nocito Alegre. C.E.S. "Valle de Benasque"

Si queremos que la sociedad mejore, estamos obligados a acercarnos a los más jóvenes experiencias que demuestren que pasar a la acción sí da frutos.

Este fue el objetivo cuando el pasado 31 de mayo se organizó una sesión sobre voluntariado social en el *Centro de Enseñanza Secundaria Valle de Benasque*. La actividad se enmarcaba en una jornada especial cuyo lema era *Sumar saberes* y que giró en torno a la idea de compartir conocimientos y experiencias entre los miembros de la comunidad educativa y, de forma especial, con otras personas venidas de fuera de ella.

Cuatro fueron las voluntarias que expusieron a las chicas y chicos del centro sus experiencias de voluntariado social, experiencias diversas y, como coincidieron en señalar, con las que siempre han sentido que recibían más de lo que daban.

Marta Languil, educadora del *Centro de Integración Social El Remós*, comenzó por presentar en qué consiste el Voluntariado Europeo. Es una opción para los jóvenes a partir de los dieciocho años que, además del objetivo inicial de ayuda que supone un voluntariado, permite enriquecerse en el ámbito de la formación laboral, cultural, así como favorecer la convivencia con personas de diversos países del

continente. Animó a los alumnos a que se lo planteen como una opción de futuro muy valiosa en su carrera profesional y como crecimiento personal.

Pero además, Marta, dio a conocer también las diversas tareas de voluntariado que se pueden prestar a los usuarios de *El Remós*. Para este cometido le ayudó mucho la colaboración de Aniano Morejudo y Antonio Aguayo que fueron enumerando las funciones de los voluntarios en este centro: se puede participar en el proyecto de las viviendas solidarias, acompañar a los usuarios durante las vacaciones, en excursiones, en actividades de esquí, en actividades lúdicas, etc. Se detectaba en sus palabras un gran reconocimiento a la labor de estas personas. Los alumnos del centro, que en diversas ocasiones, como en la última celebración de San Sebastián, han coincidido con los miembros de este gran grupo que es *El Remós*, se interesaron mucho en conocer los detalles de todas estas experiencias, para comprender cómo se superan algunas dificultades.

Sandra Gairín acudió en representación de la *Asociación Empatía Animal Valle de Benasque*. Empezó su intervención recordando cómo pudo ayudar unos días en un orfanato de Katmandú, aprovechando un viaje a Nepal. Destacó cuánto aprendió y definió el voluntariado como "una responsa-



Ciudadanos críticos y activos

Un buen número de alumnos del centro han participado ya, pese a su juventud, en alguna labor de voluntariado: recogida de bancos de alimentos, colaboradores de los servicios sociales de base, en eventos deportivos, etc. Con su buen hacer han mostrado un alto grado de compromiso, como para felicitarlos y estar orgullosos de ellos. Estas son algunas de las reflexiones anotadas tras la celebración de esta jornada:

Fernando Toapanta, 4º ESO: "Del voluntariado social, destacaría la posibilidad de conocer a otras personas y tener experiencias nuevas".

Alejandra Amado, 3º ESO: "Lo que más me llama la atención es que los voluntarios queden tan satisfechos, a pesar de las situaciones tan duras con las que se encuentran".

Alexandra Lozada, 4º ESO: "Me han sorprendido algunas experiencias, así que estaría dispuesta a hacer alguna labor así".

Daniel Benedí, 2º ESO: "Creo que ser voluntario es una acción de empatía con otra persona y me parece una buena forma de ayudar a la gente".

José Toapanta, 3º ESO: "Me impacta que se pueda ayudar tanto. Mi experiencia personal como voluntario con niños ha sido muy bonita".

Andrei Mates, 4º ESO: "Sobre todo, me llama la atención sentirte tan útil".

Nora Delmás, 3º ESO: "Lo que destacaría es que son actos muy altruistas: las personas que los hacen se preocupan por los demás y, sobre todo, por *mejorar el mundo*, por lo que creo que para conseguir mejorar la sociedad, todos deberíamos hacer voluntariado".

bilidad que, en un momento dado, quieres tomar con la sociedad". Y añadió que "cualquier voluntariado es bueno y, a veces, duro, pero gratificante". Sandra aseguró a los adolescentes que fácilmente pueden colaborar con una asociación como la suya ofreciendo ayuda a los animales y también realizando labores de concienciación. Quedó patente en el encuentro la gran sensibilidad de los jóvenes hacia los animales, pues participaron aportando muchos ejemplos y anécdotas al respecto, planteando dudas y soluciones.

Alicia Caro contribuyó a la charla con su experiencia directa en un campo de refugiados sirios en Grecia durante el verano de 2016 como miembro de la *Asociación Valle de Benasque Solidario*. Ella relató cómo fue el proceso hasta llegar allí: igual que muchos de nosotros, se sentía profundamente conmovida por las crudas imágenes que reflejaban los medios de comunicación sobre la situación de miles de refugiados; pero decidió no quedarse únicamente con el impacto y empezó a informarse, junto con otras personas, para saber cómo ayudar: así fueron contactando con asociaciones y ONG para llegar a formar su propia organización y sumarse a algunas otras para la labor concreta que desempeñó en Katsikas (Grecia). En su experiencia, sobresalía la riqueza que le aportó el haber podido formar entre los refugiados y los cooperantes una comunidad que compartía elementos culturales tan diversos.

Para finalizar, Adriana Mazuryzyn, colaboradora de la *Asociación de Familias Contra las Drogas*, bien conocida por el alumnado como dinamizadora desde hace años de Local Juvenil que dicha asociación promovió y mantiene, animó con entusiasmo a los chicos a sumarse a cualquiera de las iniciativas que esta asociación propone: actividades de prevención, como carreras solidarias, o actividades de promoción y recaudación, etc. Además, insistió en que "constantemente se pueden tender puentes para colaborar": unas personas con otras, unas entidades con otras. Adriana destacó el gran enriquecimiento personal que aporta todo tipo de voluntariado: conocimiento y experiencias para el voluntario a cambio de una ayuda que siempre es bien recibida.

La sesión resultó, en definitiva, interesantísima, impactante, pero también divertida, desde luego muy emotiva y, por ello, estimulante y motivadora: fue un acicate para que los adolescentes se inicien en labores de voluntariado social que están a su alcance en estas edades tempranas y también para que se planteen un futuro donde esta sea una posibilidad más de formación y de aportación a la sociedad.

A ninguno dejó indiferente la actividad: los chicos permanecieron totalmente atentos durante dos horas seguidas, lo cual demuestra a todas luces el interés y la inquietud que estos asuntos despiertan en ellos. Solo es necesario acercarlos estas realidades y hacérselas pensar. Y, por supuesto, hace falta contar con ellos para involucrarlos directa y activamente, confiar en que pueden llevar a cabo una labor muy valiosa en sí misma, con acciones ajustadas a su edad y que, sobre todo, les permitan convertirse en ciudadanos activos para beneficio de todos.

Únicamente queda agradecer de forma muy sincera la colaboración de todas las personas que participaron en esta charla, así como a las asociaciones que representan, y confirmar que sus palabras dejaron huella en los jóvenes allí reunidos.

NOTICIAS DE LA ASOCIACIÓN

POR
CONCHA
ARTERO

ASAMBLEA DE SOCIOS ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

El jueves, 25 de mayo, se celebró la Asamblea General Ordinaria y extraordinaria de la Asociación Guayente. A las 16,15 h. comenzó la sesión en la sede de la asociación, en el Santuario de Guayente. Previamente se celebró la tradicional comida de socios, elaborada y servida por profesores y alumnos de nuestra Escuela de Hostelería. El acuerdo más relevante de la sesión fue el cambio en la Junta Directiva del que resultó nombrado Fidel Corcuera Manso como nuevo presidente de la asociación y Concha Artero Pardo, vicepresidente.



DIPLOMA DE SOCIO DE HONOR A D. ERNESTO DURÁN TORRES

Como merecidísimo reconocimiento a nuestro querido Ernesto Durán Torres porque, entre muchísimas otras razones, como decía el diploma que le fue entregado por los tres últimos presidentes de la asociación: por todo, por siempre, porque sin él Guayente no sería. Al acto, celebrado dentro de las actividades del ciclo cultural Guayente enCasa, asistieron numerosos familiares y amigos de D. Ernesto.



PREMIO GUAYÉN A LA ASOCIACIÓN DE FAMILIAS CONTRA LAS DROGAS

El Premio Guayen de este año se entregó a la Asociación de Familias contra las Drogas de Benasque por su gran labor en pro de la prevención de la drogodependencia y conductas adictivas entre la juventud, principalmente. A la entrega acudió su presidente, Rosa González de Garay, acompañada de una nutrida representación de la junta de la asociación y demás amigos y colaboradores.



NOTICIAS DE CULTURA

POR
LOLA
AVENTÍN



CLUB DE LECTURA



El 16 de junio recibimos la visita del escritor aragonés, Rodolfo Notivol, con el que comentamos su novela, *Vaciar los armarios*, y pusimos punto final al curso escolar. El 22 de agosto pasado realizamos, en colaboración con la Biblioteca de Benasque, un Homenaje a Gloria Fuertes, dirigido por nuestra compañera, Iluminada Sánchez, en el que leímos poemas para adultos de la autora citada.



X MUESTRA DE CINE INVISIBLE



Tuvo lugar entre los días 14 y 16 de julio. Destacamos este año la proyección, entre otras cintas, del cortometraje, *Bienvenidos*, con la presencia de su director, Javier Fesser y el Taller para jóvenes que tendrá continuidad a lo largo de este curso en colaboración con el Festival de Luchon, dentro del Programa POCTEFA. También nos acompañaron Lucas Vidal Rivas, con su película, *Frágil equilibrio*, Carlos Val, con *Bestfriends*, y Eva San Martín con la selección de Cortos enFemenino con la que cerramos la muestra.

EL PATUÉS, EN LA UNIVERSIDAD DE TOLOSA (FRANCIA)

Desde el 10 al 15 del pasado mes julio tuvo lugar en la simbólica localidad de Albi el XII Congreso de la *Asociación Internacional de Estudios Occitanos* (AIEO), organización que vela por la investigación y la promoción de la lengua occitana, cuyo dominio original ocupó buena parte de la mitad meridional de Francia y que se erigió en la primera literatura de Europa. Ante tan honorable convención Chuan Carlos Bueno (Societat de Lingüística Aragonesa) y José Antonio Saura (Universidad de Zaragoza) presentaron una comunicación científica para destacar algunos elementos comunes entre la lengua ribagorzana (el patués) y el occitano, los cuales remontan a una etapa histórica muy antigua: la vinculación de Ribagorza al Condado carolingio de Tolosa (siglos VIII-IX) en el contexto de afianzamiento por Carlomagno de la frontera sur de su imperio (El Imperio Carolingio) frente al mundo islámico.



X GUAYENTE-ITINERA

Se celebró durante los días 28, 29 y 30 de julio en el pueblo de Barbaruens con gran acogida de los vecinos del pueblo y visitantes. Destacamos la presencia del Director General de Política Agroalimentaria, Enrique Novales, para la presentación de la nueva Ley de Venta Local y la colaboración con la Asociación de Amigos de Seira en la conferencia de san Pedro de Tabernas.



X GUAYENTE ENCASA

Del 11 al 13 de agosto celebramos el más clásico ciclo cultural veraniego en Guayente. Música, charlas, rutas guiadas, patués... actividades para todos los públicos que se han visto respaldados por la compañía de un gran número de visitantes y amigos de la asociación. Destacamos este año el reconocimiento de Socio de Honor a nuestro querido Ernesto Durán, el Premio Guayén a la Asociación de Familias contra las Drogas y la Ruta mágica a Castanesa con Carmen Castán.



TERTULIAS LITERARIAS GUAYENTE-ESTUDIET

Un verano más hemos disfrutado de esta estupenda colaboración con la librería El Estudiet de Benasque. Autores como Teresa Garbí, Antonio Torres o Irene Vallejo han pasado por allí para presentar sus libros y numerosos vecinos y visitantes han participado en las tertulias.

NOTICIAS DE EL REMÓS

POR
HÉCTOR
RODRÍGUEZ

ESPECIAL VOLUNTARIOS CENTRO EL REMÓS VERANO 2017

Como todos los años, la llegada de los diferentes grupos de jóvenes voluntarios durante la etapa estival supone un gran soplo de aire fresco para nuestro centro. Un sinfín de anécdotas, risas, experiencias, nuevas amistades, aprendizaje mutuo,..., y en general buenos momentos, invaden nuestras instalaciones desde primera hora de la mañana de muchos días del verano.

Este año, ha sido especial, ya que a parte de la llegada de los voluntarios de La Salle de Zaragoza a finales junio, y la de los de Santa Ana, en esta ocasión de Borja, Lérida, y Washington D.C., las dos semanas intermedias de julio, este verano hemos recibido también, en agosto, a un grupo de ex voluntarias de Santa Ana, que habían venido otros años anteriores, y a principios de septiembre a los mismos voluntarios de La Salle que habían venido en junio, y que como el grupo anterior han querido, repetir y gastar parte de sus vacaciones de verano, con nosotros. Todo ello nos genera una gran satisfacción. Al final, más de 30 jóvenes, de entre 16 y 18 años, se han integrado, en las actividades de verano habituales que desarrollan los chicos de "El Remós".

En estos campos de trabajo se realizan actividades que consisten en diferentes juegos y dinámicas, actividad de piscina, de huerto, diferentes talleres como elaboración de jabón con leche de burra, empaquetado de jabón, artesanía, pintura, escritura creativa, arteterapia, actividades deportivas, diferentes charlas sobre discapacidad, diferentes excursiones por el Valle de Benasque, visitas a Centros de Interpretación, tareas de mantenimiento del Garden, Centro Ocupacional y Residencia, ..., y otras organizadas por los propios voluntarios.

Al mismo tiempo, los voluntarios se inmiscuyen en diferentes y numerosas actividades que ofrece el Valle de Benasque en la época estival disfrutando al máximo del Pirineo y de la Comarca de la Ribagorza.

Estos campos de trabajo, son muy bien valorados por los coordinadores del Centro El Remós y de los grupos de voluntarios, y coincidimos en que son muy beneficiosos para ambos colectivos, y pretendemos que sigan tendiendo una continuidad en los próximos años.

También queremos agradecer a los Ayuntamientos de la zona por la disposición de muchas de sus instalaciones como pabellones deportivos, piscinas,..., para el desarrollo de algunas de las actividades.

Pero como decíamos al principio, lo mejor de todo, es que ellos quieran venir aquí con nosotros y pasar gran parte de sus vacaciones en nuestro centro.



OBRA SOCIAL CAI-IBERCAJA

Un año más, la Obra Social CAI-Ibercaja, dentro de la convocatoria 2017, de proyectos sociales, ha ayudado al Centro "El Remós" y a nuestro C.E.E. "Jardinería Valle de Benasque". La firma de los convenios tuvo lugar en el Centro de Ibercaja de Huesca, y contó con la presencia del Jefe de la Obra Social de Ibercaja, Juan Carlos Sánchez, la Directora General de la Fundación Caja Inmaculada, María González, y por nuestra parte, con el Presidente de la Asociación Guayente, Fidel Corcuera, y Esther Farré del Departamento de Administración de "El Remós", así como el resto de representantes de entidades de la provincia. Se nos acaban las palabras de agradecimiento a estas entidades, que año tras año, reconocen y valoran enormemente la labor que realizamos en "El Remós".



VIVIENDAS SOLIDARIAS EN EL VALLE DE BENASQUE

Este año hemos vuelto a retomar el proyecto "Viviendas Solidarias en el Valle de Benasque", iniciativa pionera que el Centro El Remós empezó a desarrollar en el año 2008, y en donde se fomenta un modelo para la emancipación de jóvenes y atención a personas en situación de dependencia, en donde uno de nuestros usuarios comparte vivienda con jóvenes voluntarios de lunes a viernes, cuya base se centra también en la dinamización y animación del ocio y tiempo libre. En este proyecto ofrecemos una medida alternativa residencial para algunos de los usuarios del centro, así como una opción a los jóvenes de voluntariado social que facilita su emancipación haciéndoles partícipes de la gestión y ejecución del proyecto, creando una mayor sociabilización y normalización de las personas con discapacidad. En estos momentos tenemos a Sergio García con Rebeca y Salva disfrutando de la vivienda!!



EL REMÓS EN LIGA GENUINE

Tenemos el placer de comunicaros que este año comienza una iniciativa espectacular de la Liga Fútbol Profesional, en la que han organizado una competición a nivel nacional para personas con discapacidad, y en la que 18 equipos de la 1ª y 2ª división española de fútbol van a estar representados este primer año, entre ellos, la S.D. Huesca, club modelo de referencia, en el que van a jugar 2 jugadores del Centro El Remós, Alberto Guaus y Sergio García. Maravillosa experiencia que va a contar con 4 concentraciones a lo largo de la temporada 17/18 en Villareal (octubre), Tarragona (enero), Mallorca (marzo) y Vigo (junio), en donde van a participar nuestros chicos. Mención especial a Jesús Plaza, de Sesué, que va a acompañar a Alberto y Sergio a todos los entrenamientos semanales a Huesca y competiciones, y especial agradecimiento a la S.D. Huesca, la Fundación Alcoraz y la Liga de Fútbol Profesional, que se van a hacer cargo de los diferentes gastos.



VIAJE DE ESTUDIOS

Este año, los chicos de El Centro El Remós van a disfrutar de un merecidísimo viaje de estudios a Mallorca acompañados de sus monitores y voluntarios, os mantendremos informados de cómo les ha ido todo!! En la foto podéis ver la expedición de "El Remós" en el aeropuerto de Zaragoza rumbo a Mallorca.





UN VERANO EUROPEO: Movilidad de personal de Formación Profesional ERASMUS+

JIMENA LASTRA

Durante varios años la Escuela ha trabajado con intercambios diversos y en varios países europeos y estos proyectos siempre iban dirigidos a los alumnos y en algunos casos los profesores íbamos solo como acompañantes, pero en esta ocasión surgió la posibilidad de que los profesores participáramos en un proyecto Erasmus así que decidí solicitar una plaza; el país de destino era Francia y aunque yo no hablo muy bien el idioma pensé que sería una buena oportunidad para mejorar mis conocimientos lingüísticos y evolucionar a nivel profesional y personal. Después de varios meses de preparación y papeleo el 2 de julio, muy pronto por la mañana, salí rumbo a La Roche Sur-Yon, estaba nerviosa pero muy emocionada y con muchas ganas de comenzar mi formación en el restaurante que se me había asignado.

Tras un largo viaje por fin llegué al lugar en el que iba a pasar dos semanas formándome y aprendiendo. Era un domingo por la tarde así que después de instalarme en el piso que había alquilado salí a conocer la ciudad y buscar el establecimiento en el que iba a estar esas semanas, el restaurante *Le Karo*, un lugar muy bonito situado en la plaza del mercado en el que se trabaja principalmente con productos frescos y de temporada, en su mayoría de la región.

A la mañana siguiente me presenté en el establecimiento e inmediatamente fui recibida por el jefe de cocina y la jefa de sala, quienes me presentaron al equipo del restaurante. Pasadas unas horas ya estaba trabajando con todos ellos como si formase parte de la casa desde siempre; y tengo que decir que, a pesar de que desde el primer momento me acogieron muy bien, los primeros días fueron complicados para mí ya que la barrera del idioma era mi principal hándicap, no obstante me esforcé en aprender rápido y poner atención a cada explicación que se me daba.



Después de esos primeros días de adaptación las cosas fueron aún mejor si cabe, cada día había algo nuevo que aprender, además en mis ratos libres aproveché para hacer turismo por la zona y conocer un poco más de la cultura de ese país y de esa ciudad.

Los días iban pasando súper rápido y ya casi iba a terminar mi periodo de formación y se iba a cerrar un círculo de esta etapa que estaba viviendo, tenía ganas de volver a casa y contarles a todos mi experiencia pero por otro lado no me molestaba estar ahí.

Esta oportunidad ha sido fascinante, los objetivos que me había fijado los he cumplido y me llevo muchas cosas positivas, he crecido no solo como persona sino como profesional, he tenido la oportunidad de conocer una cultura desde su gastronomía hasta sus costumbres, mejorar mis conocimientos del idioma y desde luego he aprendido técnicas a nivel profesional que pienso aplicar en las clases que imparto.

Para cerrar quiero decir que cualquiera que tenga la oportunidad de participar en un ERASMUS+ no la deje pasar, estos proyectos nos amplían la perspectiva y nos hacen crecer de muchas maneras.

JOSE LUIS SAMITIER

Cognac, ese nombre tan familiar que cuando lo oímos a todos nos suena, que todo el mundo relaciona con esa bebida tan conocida a nivel mundial, pero que significa muchas más cosas...

Pues sí, Cognac fue el lugar elegido por mí para aprovechar el Erasmus que tuve la oportunidad de realizar en una destilería llamada Merlet&Fils, una empresa familiar con unos 40 trabajadores situada a 10 Km de la ciudad de Cognac, en el pueblo de Chérac, y para los más puestos en la materia, nombrando las famosas zonas del coñac, en Borderies, pegado a las dos zonas por excelencia como son La Grande Champagne y La Petite Champagne, de donde salen los coñac de mayor prestigio.

Debido a mi vinculación con el mundo de los cócteles, conocía la existencia de estos formidables licores, de ahí mi motivación para realizar este Erasmus allí.

Mi estancia de estas dos semanas fue fantástica, pude estar en el corazón de una destilería, viendo la elaboración de todos esos estupendos licores. Principalmente me tocó trabajar, y duro, algunos días como cuando preparamos la maceración de dos licores muy afamados de la marca, uno el de "apricot", dos días echando a una máquina los albaricoques para hacer una pulpa que posteriormente se ponía en unos depósitos de acero inoxidable a macerar con un alcohol de grano, de 96 °, que paulatinamente se rebajaba con agua destilada. Íbamos haciendo remontados, es decir, sacar por abajo y volver a echar por arriba para mezclar bien esa pulpa de la fruta natural con el alcohol.

Y por fin, cuando los "apricots", como dicen los franceses, llegaron a su fin, veo aparecer por la puerta de la destilería un camión cargado con una fruta adorada en Francia, tal vez no tanto en España, conocida con el nombre de casis. ¿Y os imagináis lo que estuve haciendo los siguientes dos días?, pues sí, palear cajas y cajas de casis y la misma operación que con los albaricoques, a macerar en depósitos de acero inoxidable con alcohol. Os parecerá extraño pero me lo estaba pasando en grande elaborando parte de esos licores que luego tenemos en las estanterías de las barras de los bares y empleamos para elaborar esos suculentos combinados.

Como os he contado, los licores suelen estar unos meses en maceración, el tiempo depende del fruto. Uno de los frutos, la frambuesa, había terminado su período de maduración y pude terminar el proceso de elaboración del licor que consiste en filtrarlo y añadirle una cantidad importante de azúcar ya que para ser un licor debe de



llevar un mínimo de 100 gr de azúcar/ litro, para las cremas más cantidad todavía.

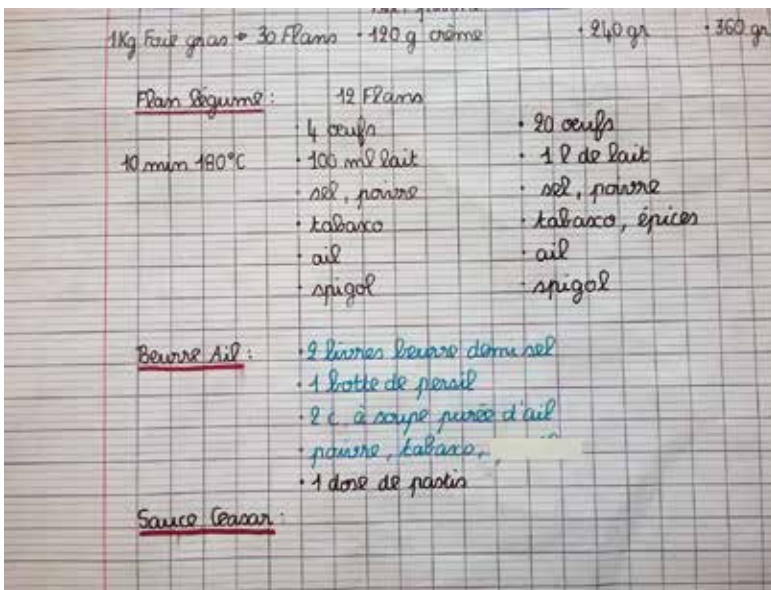
No todo fue palear, también estuve en la planta de destilación, aunque en este período no se destila, la mayor parte de ese proceso se hace en época de la vendimia, porque se parte de la base de un vino blanco que se destila, para elaborar los coñacs. Visité viñedos, fincas de casis, y naturalmente esos almacenes donde envejecían los coñacs, donde permanecen en esas barricas acabándose de hacer, de redondearse, para luego ser servidos y degustados como se merecen. También estuve una mañana en una parte que me chifla de cualquier empresa de licores que es donde se embotella el producto, viendo las máquinas funcionar a pleno rendimiento, increíble. Y cómo no, una tarde de cata de los productos con uno de los hijos del dueño para comentar sus posibles aplicaciones en coctelería, fue fantástico, el único pero fue que me uní en la cata de un grupo de barmans americanos que visitaban la destilería y mi inglés, ejem, ejem... menos mal que soy un crac del francés, jejeje...

Pero como todo buen erasmus no todo era trabajar, teníamos algún día de fiesta, y ya que me encontraba en esa región de Cognac, aproveché para visitar algunas de las empresas más importantes en la elaboración de este licor, como es *Rémy Martin*, donde elaboran el coñac más caro del mundo, el famoso Louis XIII que seguramente os sonara de la famosa película *Cocktail*. Os comunico que no lo probé, ¿su precio?...prohibido para un pobre estudiante de Erasmus.

Otra de las visitas que realicé fue a la también muy conocida marca *Hennessey*, espectacular también la visita a sus instalaciones y aunque a muchos os va a sorprender os cuento: ¿conocéis la famosa marca de vodka *Grey Goose*?, ¿sabéis donde se elabora en parte?, pues sí, en la región de Cognac, también tuve la suerte de visitarla y os puedo contar que tienen un palacete realmente espectacular.

Y aún con tanta visita y trabajo, ya los que me conocéis sabéis que me gusta correr, así que cuando salía del trabajo, a correr una horita, y qué contaros sobre correr por carretera rodeado de esos viñedos, los causantes de dar esos coñacs tan fantásticos. Impresionante.

La verdad que con todo lo que os he contado y más cosas que no me caben, este Erasmus ha sido toda una experiencia con el objetivo de poder aumentar los conocimientos sobre el mundo de los destilados y de los licores, para poder todavía hacer vivir más a mis alumnos este maravilloso mundo de los licores y además, quién sabe, ¿por qué no podemos elaborar nosotros en Guayente un riquísimo licor de frambuesa, por ejemplo?, ahí lo dejo, espero que os haya entretenido esta experiencia, ¡chao!



Erasmus+

JOSE MIGUEL GARCÍA-ESCUDERO

Este verano participé en un proyecto denominado Erasmus+ que consistía en realizar una formación en el extranjero durante quince días. Yo la realice en un hotel llamado *L'Espadón*, en un pueblo de la costa Atlántica de Francia en la región de La Vendée, el pueblo se llama Saint Jean De Monts. El hotel tenía cuarenta habitaciones y un restaurante con una capacidad para 120 personas aproximadamente. Durante las prácticas yo me incorporaba al trabajo diario en cocina y aprendía los platos y técnicas que realizaba, era un tipo de cocina marinera donde trabajan mucho con pescados y algunos mariscos. También tenían en la carta algunos platos de la cocina tradicional francesa como el paté de foie, los caracoles con mantequilla a las finas hierbas, el *confit* de pato o *mogettes* frías. En la carta trabajaban también con productos de la zona como las ostras, mejillones, *bulots* (bígaros), jamón de la Vedée, *salicornes*, etc. No eran platos muy elaborados debido al volumen de trabajo, pero sí trabajaban con muy buena materia prima. Además de las elaboraciones en cocina también me ha servido el intercambio para ver la organización de la empresa en aspectos como gestión del personal, sistema APPCC o gestión de costes en cocina. Tanto el jefe de cocina como el resto de personal son gente muy agradable y dispuesta a explicar lo que haga falta a pesar de mi nivel de francés. Aparte de los días en que realicé las prácticas también tuve cuatro días de descanso, durante los cuales pude conocer diferentes poblaciones de la zona y probar su gastronomía. Para mí la experiencia ha sido muy positiva ya que ahora desde la escuela tenemos contactos con empresas de hostelería en Francia y también podré aplicar lo aprendido en la escuela elaborando menús temáticos, también me ayuda a ver con perspectiva lo que se hace en el valle a nivel de hostelería.

Si tuviese que hacer una comparación de la hostelería del valle de Benasque con la de Saint Jean De Monts, lo tengo muy claro, en el valle lo hacemos muy bien pero tenemos algunas debilidades. No solo en el valle sino en casi toda España nos hemos centrado mucho en la cocina mientras que no estamos dando la importancia que tiene al servicio, hay pocos profesionales de sala. Tampoco sabemos vender y dar la importancia que tienen los productos locales. Los turistas cuando se van del valle se llevan una experiencia global de sus vacaciones, la comida, el servicio, comercios, saneamiento del pueblo, etc. Si todo esto está bien su percepción será de un valle con calidad, nos recomendarán y probablemente vuelvan.

CLUB DE LECTURA

GLORIA FUERTES GARCÍA



Texto: Iluminada Sánchez Calvo

28 de julio de 1917; nace en Madrid en el seno de una familia humilde, su madre costurera y su padre portero, ¿quién sabía lo que la vida iba a deparar a la pequeña Gloria? Nadie podría haber dicho que sería "poeta", pero ella sí lo sabía, tenía muy claro su destino y empezó a labrarlo con determinación. A los catorce años publicó su primer poema, Niñez, juventud, vejez, y a los diecisiete su primer libro, La isla ignorada:

"Soy como esa isla que ignorada
late acunada por árboles jugosos
-en el centro de un mar que no me entiende,
rodeada de nada,
sola sólo-"

Ya en sus inicios como poeta expresaba el sentimiento de soledad que le acompañaría toda la vida, el que supo usar para su beneficio y amaestrar como un recurso literario animado que durmiera en el cajón de su escritorio. Pero Gloria Fuertes también estuvo muy acompañada. Amó y disfrutó de la amistad, fue admirada por muchos, leída y galardonada. Es poeta. Persona querida y popular. Como recita su epitafio desde el 27 de noviembre de 1998, fue poeta de guardia, lo dijo todo y lo amó todo.

LA OBRA

Gloria Fuertes fue muy prolífica. Escribía, repasaba y mecanografiaba sus poemas en los que contaba la vida, atacaba la pobreza y defendía el pacifismo; reivindicaba la marginalidad y lo no convencional. Su poesía sencilla y directa oculta una crítica feroz a la injusticia social que se aproxima al lector endulzada con un constante sentido del humor. Refleja su propia forma de ser; tremendamente inteligente pero aparentemente ingenua, se permitía decir todo lo que pensaba tal como lo pensaba. No es de extrañar que Gloria Fuertes fuera capaz de conectar de forma extraordinaria con el mundo infantil. Era la mujer adulta que mantenía la capacidad de contar las cosas en su esencia, como si su cerebro no hubiera sufrido la terrible poda sináptica que impide al adulto ver la realidad en toda su dimensión. Cultivó el surrealismo y la verdad en sus cuentos y poemas; habló a los niños en su lenguaje y no dejó de dirigirse a los adultos con esperanzada amargura.

Además de su producción poética, Gloria Fuertes participó en distintos proyectos editoriales; fue redactora de la revista infantil "Maravillas", colaboradora en la revista femenina "Chicas", directora de la revista poética "Arquero" y colaboradora en "Postismo" y "Cerbatana". Siempre preocupada por la lacra del analfabetismo y la pobreza de posguerra, en 1950 organizó la primera biblioteca infantil ambulante para garantizar el acceso a la literatura en los pequeños

pueblos de España. Estudió biblioteconomía, y entre 1961 y 1963, residió en Estados Unidos de América impartiendo clases en las Universidades de Bucknell, Mary Baldwin y Bryn Mawr.

A partir de los años setenta, se convirtió en una celebridad gracias a su colaboración en programas infantiles de Televisión Española como "Un globo, dos globos, tres globos", o "La cometa blanca". Esta faceta de su trabajo eclipsó su producción literaria para adultos, a pesar de que nunca dejó de crear y publicar.

Fue la única mujer aceptada en el movimiento Postista que se proponía renovar la estética de todas las vanguardias de principio del siglo XX y que estuvo integrado por escritores como Carlos Edmundo de Ory, Eduardo Chicharro Briones, Francisco Nieva, Ángel Crespo, etc. Lamentablemente, en nuestro país no se ha prestado mucha atención a la literatura femenina en el mejor de los casos, o se ha ocultado deliberadamente en el peor. Por contra, en Estados Unidos de América existe un gran interés por la obra de Gloria Fuertes en el ámbito académico y está muy considerada dentro de la generación de los poetas de la posguerra. Una docena de Hispanistas Estadounidenses han estudiado y difundido su obra dispensándole un trato reverencial.

EL HOMENAJE

Durante este año 2017 se han celebrado cientos de homenajes a la figura de Gloria Fuertes con motivo del centenario de su nacimiento. Parecía una ocasión extraordinaria para poner en valor la vida y la obra de una poeta que marcó una generación de niños y jóvenes, y a la que muchos recordamos como la persona mayor que nos decía cosas complejas con palabras sencillas. Ella nos decía: "primero la bondad, luego el talento, y aquí termina el cuento".

Como lectoras agradecidas, las componentes del Club de lectura Guayente-Benasque, quisimos aprovechar la oportunidad y realizar también un sentido homenaje a la "poeta de guardia". Tuvo lugar el pasado 22 de agosto en el Palacio de los Condes de la Ribagorza a las 19.00 y disfrutamos de un rato agradable con amigos y visitantes estivales del Valle. Durante todo el acto en el que recordamos y leímos juntos a Gloria Fuertes, se apreciaba una expresión amable en todos los rostros, una leve sonrisa de complicidad cuando repasábamos nuestra memoria, una sensación de proximidad y de respeto. Eso es lo que aportó Gloria Fuertes a través de su obra literaria y de su vida, consiguió enseñarnos que de entre todas las opciones, la paz, la verdad y la ilusión son las mejores. Como todo verdadero artista trascendió su obra y por eso la recordamos siempre.



Hostal TRES PICOS*
Tel. 974 551 305

22469 ERISTE (Huesca) - Valle de Benasque



Hotel**
ERISTE

Tels.: 974 551 514
974 551 632



Recreativo

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

BAR

Bocadillos - Tapas
Ambiente Familiar



PRENSA - LIBRERÍA - VINOTECA
PAPELERÍA - JUGUETERÍA - FOTOCOPIAS

974 551 288



Copima
SABEMOS DE SABORES



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



→ **BUNGALOWS**
→ **APARTAMENTOS**
→ **HABITACIONES**



Camping

ANETO

www.campinganeto.com
info@campinganeto.com

BENASQUE (Huesca)
Tel. 974 551 141

ARCHS

Decoración, muebles e iluminación



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



Hotel ★★
Araguells

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.



¿te lo vas a perder?

Matrícula adjudicados: Del 1 al 7 de septiembre

Solicitud vacantes: 13 de septiembre

Solicitud de vacantes residuales: 18 y 19 de septiembre

Matrícula vacantes residuales: 22 de septiembre

FPB Cocina y Restauración
CFGM Cocina y Gastronomía
CFGM Servicios en Restauración
Residencia de estudiantes



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea



C/. Santuario, s/n
22468 Sahún - Huesca
974 551 327
escuelahosteleria@guayente.info
www.guayenteescueladehosteleria.com