

GUA YEN TE

*Número 109
Enero 2018*

PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS DEL VALLE

HISTORIAS DESCONOCIDAS
DEPORTADOS DEL VALLE A LOS
CAMPOS DE CONCENTRACIÓN NAZIS

POR EL ALTO VALLE DEL ÉSERA EN 1930
LA PERSPECTIVA VASCA EN UNA APROXIMACIÓN AL ANETO

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

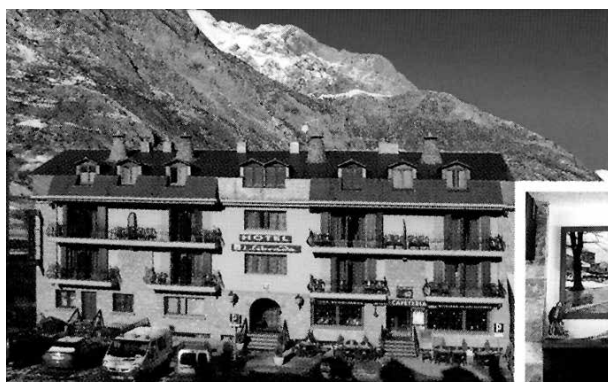
Balneario · Ludoteca · Spa · Squash · Gimnasio ·
Jacuzzi · Piscina climatizada · Piscina de verano ·
Café · Animación infantil

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.llibradahotel.com

e-mail: info@llibradahotel.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: 109

DIRECTORA:
Lola Avenín 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

Santurio Virtual: www.guayente.net

sumario

PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS DEL VALLE	5
Por Lola Avenín	
HISTORIAS DESCONOCIDAS: DEPORTADOS DEL VALLE A LOS CAMPOS DE CONCENTRACIÓN NAZIS	10
Por Fernando Cardoso Abad	
POR EL ALTO VALLE DEL ÉSERA EN 1930	12
Por Alberto Martínez Embid	
LA MANCHETA	15
Coleccionable en patués	
EL VALLE DE BENASQUE Y LA GRANDE GUERRE	19
Por Antonio Merino Mora	
ENTREVISTA A INMACULADA PELLICER, DELEGADA DIOCESANA DE MANOS UNIDAS	21
Por Ángel Huguet Ascaso	
RIBAGUIFI	23
Por Santiago Lamora Subirá	
NOTICIAS DE EL REMÓS	24
Por Héctor Rodríguez	
ESCUELA DE HOSTELERÍA	26
Por M. ^a Ángeles Grasa y Ángel Gayúbar	
NOTICIAS DE LA ASOCIACIÓN	29
Por Concha Artero	
CLUB DE LECTURA	31

gog
guayente



PANADERÍA GAIRÍN CASASNOVAS, S.L.

Teléfono 974 553 392

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

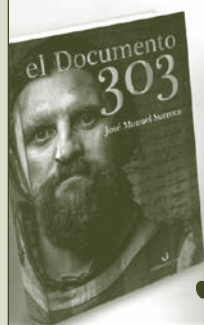


Construcciones

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

Apple 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 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



EROSKI / city

contigo

Abierto de lunes a domingos

Avenida de Francia - 22440 BENASQUE (Huesca)



PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS DEL VALLE

Texto y fotos: Lola Aventín

Conversamos con algunos de los productores agroalimentarios del Valle de Benasque para conocer la realidad cotidiana de su actividad, sus logros y dificultades y las expectativas que mantienen ante la aplicación de la nueva Ley de Venta Directa que el Gobierno de Aragón tiene previsto aprobar en breve y de la que nos ocupamos ampliamente en nuestro número anterior.

cues- tionario

- ①. Datos del negocio (actividad, inversión inicial, equipamiento, mecanización...)
- ②. ¿Cuáles han sido los motivos para decidir montar un negocio agroalimentario? ¿Y los retos y dificultades del comienzo?
- ③. ¿Cuáles son los principales circuitos de comercialización de tu producto? El mercado, intermediarios, costes...
- ④. ¿Qué futuro le ves a tu trabajo? ¿Crees que la demanda de productos artesanos de calidad es una tendencia consolidada?
- ⑤. ¿Hay un apoyo suficiente de la administración? ¿Conoces la nueva Ley de Venta Directa del Gobierno de Aragón? ¿Qué crees que haría falta mejorar?



LUCÍA PORTASPANA Y MÓNICA CALLE

MERMELADAS LA CULLERA

33 y 40 años

Técnico superior (ambas)

Cerler

- ① Nos dedicamos a la actividad agroalimentaria, concretamente a la producción y venta de mermeladas de elaboración artesana. Nuestra marca es mermeladas La Cullera y estamos radicadas en el pueblo de Cerler.

La inversión inicial para poner en marcha nuestra empresa fue de 10.000, fundamentalmente para comprar el equipamiento como la cocina semi-industrial. Nuestra elaboración es absolutamente artesanal y no tenemos ningún proceso mecanizado.

- ② Los motivos principales han sido crear nuestro propio empleo, en estos tiempos en que es difícil trabajar por cuenta ajena debido a la escasez de puestos de trabajo, la conciliación familiar y la búsqueda de un empleo alejado de la estacionalidad que a la vez nos permita vivir en el medio rural.

Las dificultades al comienzo más destacadas son las de la mayoría: conseguir la financiación para el inicio de la actividad y los complicados trámites burocráticos a seguir que desaniman bastante a los principiantes.

- ③ Nuestros circuitos de comercialización son la venta directa a comercios y particulares y nuestro mercado está dirigido a tiendas gourmet, delicatessen, comercios de productos de elaboración artesana. También acudimos a ferias artesanas que se realizan en la comarca que siempre son buenos escaparates para dar a conocer nuestros productos.

- ④ Nuestro futuro como artesanas es seguir cuidando de la calidad de nuestros productos, desde la materia prima al producto final. Creemos que el producto artesano cada vez se valora más y que tiene un futuro más que prometedor.

- ⑤ No creemos que haya apoyo suficiente de la administración. No conocemos la nueva ley pero esperamos de ella que apoye verdaderamente a los pequeños productores y dinamice las economías locales de valles de montaña como el nuestro.

Creemos que las PYMES deberían tener más apoyo y ayudas no solo económicas, sino orientativas y de formación respecto a la forma de mejorar la gestión de la empresa.

MARTA ALCÁNTARA SALA

MERMELADAS SABORES DE LA RIBAGORZA

41 años

Técnico Superior en Dietética y Nutrición

Piedrafita de Bisaurri

- ① En Sabores de la Ribagorza elaboramos mermeladas artesanas. Inicialmente hicimos una inversión de unos 40.000 €. Al ser un producto artesano no usamos ningún tipo de equipamiento mecánico. Elaboramos nuestras mermeladas en una cocina homologada por sanidad, toda de inoxidable, esterilizamos con un termógrafo digital. El envasado y la etiqueta lo hacemos a mano.
- ② Sabores de la Ribagorza nació hace 7 años con el fin de iniciar un reto y salida profesional, hacer mermeladas siempre me ha encantado y qué mejor que ganarse la vida en lo que te gusta. Como todo negocio que empieza y en el momento que empezamos (comienzo de la crisis) tuvimos que dedicar mucho tiempo al márketing para darnos a conocer y darle salida al producto.
- ③ Mayormente nuestros puntos de venta son pequeños comercios de la Comarca. También tenemos puntos en Barcelona y Zaragoza. Aposamos por la venta directa del productor al comercio, de esta manera conseguimos que el producto llegue al consumidor a un precio razonable. Partimos de la creencia que todo el mundo tiene derecho a consumir producto de calidad a un precio justo.



- ④ En nuestro caso el producto está muy consolidado en la Comarca, tanto de consumidores habituales que viven en la zona, como turistas habituales del valle. También enviamos el producto a domicilio: en la zona que vivimos hay mucha gente de paso, pero también muchos clientes de segundas residencias que son consumidores habituales de nuestras mermeladas, así les ofrecemos la posibilidad de mandarles el producto a sus casa en las temporadas que no suben. Si se hacen las cosas bien hechas y además intentas que este producto artesanal y de calidad pueda llegar al consumidor a un precio razonable el producto tiene futuro.
- ⑤ Personalmente creo que a nivel administrativo las obligaciones fiscales son para todos igual seas grande o pequeño, vendas más o menos, cosa que hace que a los pequeños productores nos cueste más tirar para adelante nuestro proyecto. También al vivir en una zona turística, aunque siempre tienes el cliente fijo, las ventas varían mucho de unos meses a otros. Aun así desconozco la Ley de Venta Directa Del Gobierno de Aragón, me informaré.



JUAN VICENTE PORTER MICÓ

QUESO DE CERLER

50 años

FP 2 Automoción y Título de Pastor de la Escuela

de los Picos de Europa

Cerler

- ① Mi actividad es la maduración de quesos en cueva, siguiendo el modelo del queso Gamonéu asturiano. Los quesos son elaborados en Senz y madurados en la Cova Sanrromá, situada en el mirador de Cerler, una cueva del cuaternario con unas condiciones óptimas para este fin.
- ② Cuando estaba en Asturias conocí el queso Gamonéu que tiene este tipo de maduración en cueva y durante mi formación como pastor también nos enseñaron el proceso de elaboración del queso. Al llegar a Cerler y descubrir la cueva de Sanrromá pensé que era un sitio ideal para este fin. Lo más complicado al comienzo, y aún ahora, es conseguir las distintas autorizaciones y cumplir con todos los trámites burocráticos y sanitarios.
- ③ Por el momento es la venta directa. Una vez madurados, los quesos vuelven a Senz donde son etiquetados y repartidos. Nuestra zona es el valle de Benasque pues con nuestra producción limitada no podemos, por el momento, abastecer a un mercado más amplio. El próximo objetivo es adquirir un furgón isoterma para poder hacer personalmente el reparto de nuestro queso y también tener un obrador propio para el etiquetado del mismo.
- ④ El futuro dependerá de que el proyecto se asiente y siga con su buena aceptación por parte de la gente. Los productos artesanos son demandados cada vez más pero para el pequeño productor son difícilmente rentables.
- ⑤ Realmente los apoyos son mínimos, yo particularmente no he tenido. No conozco bien la nueva Ley pero si sirve para apoyar a los pequeños productores y hace que las trabas sean menores, sin duda será bien recibida.

La inversión inicial es difícilmente calculable porque en su mayor parte consta de horas personales de trabajo en el acondicionamiento de la cueva (escaleras, barandilla, acceso, cajones de maduración...). Por poner una cifra estaríamos hablando de unos 6.000 euros



ALFREDO SA RAMÓN Y JOSÉ M.º CASASNOVAS GÓMEZ

PATÉ DE BENASQUE

45 y 46 años

Estudios Universitarios y Estudios Primarios

Benasque

- ① Tenemos un negocio de elaboración de paté artesano en distintas variedades (de ciervo, jabalí, morcilla, ceps, pato, queso azul y hierbas del Pirineo) procedente de una receta tradicional del Valle de Benasque, concretamente de Anciles. Es difícil cuantificar la inversión inicial porque utilizamos, mayoritariamente, las instalaciones ya existentes de que disponía Alfredo para sus carnicerías. Hubo que adquirir, eso sí, una marmita para la cocción, otra para embotar y una etiquetadora.
- ② La idea surgió al contarle a Chema mi interés en fabricar un paté casero y decirme él que tenía una receta tradicional del valle. A partir de ahí fuimos viendo las posibilidades y probando la receta para su elaboración en mayores cantidades. Los retos principales fueron la legislación sanitaria específica que tiene el paté, diferente del manejo de carnes crudas. Al ser un producto terminado para consumo, sin necesidad de cocción, los procesos de elaboración no deben mezclarse con ningún otro para lo que hay que reservar instrumentos y momentos específicos en exclusiva para el paté.
- ③ Nuestro paté se vende principalmente en Benasque, en la carnicería Las Tucas, el restaurante El Botero de Masueco y algún establecimiento más. También acudimos a ferias específicas como la de Biescas donde tenemos un gran número de ventas y de clientes fieles que esperan de un año a otro para comprar nuestro producto. Actualmente estamos en contacto con una importante distribuidora de Zaragoza que está interesada en comercializar nuestros elaborados fuera del valle. Esto abre un nuevo camino para cumplir el reto de una mayor producción sin perder por supuesto la calidad y el sabor auténtico y tradicional de nuestro paté.
- ④ Le vemos un futuro muy prometedor. Pensamos que sin duda es una tendencia al alza. La gente desea y paga gustosa por productos exclusivos y de calidad, por reconocer sabores auténticos que le regresan a la infancia. En un lugar turístico como nuestro valle, es un importantísimo valor añadido como atractivo para los visitantes. Casi todo el que vivita la zona se interesa por los productos típicos, por llevarse algo tradicional de nuestra zona y ahí es donde nuestro paté, o las mermeladas o los quesos típicos que trabajan otros artesanos tienen su lugar como factor de diferenciación.
- ⑤ En nuestro caso podemos decir que la administración ni ayuda ni entorpece. Conocemos la nueva ley por encima, y en nuestro caso llega tarde pues ya tenemos todas las licencias sanitarias requeridas para la nave de las carnicerías Las Tucas donde elaboramos nuestros productos. Fue en su momento una inversión muy costosa, más de 80.000 euros, que quizá podríamos habernos ahorrado de estar en vigor esta ley. Ahora, a la espera de conocer exactamente sus términos, lo que pedimos es que no suponga una competencia desleal para nosotros que estamos sujetos a unos requisitos sanitarios muy exigentes y a todo tipo de controles e impuestos. Si no es así, y sirve para mejorar la economía local y paliar la despoblación, nos parecerá bien, claro.

CATALINA BALLARÍN DEL VALLE

MIEL DE CASA LLIBERNAL

26 años

Diplomada en Magisterio de Educación Física

Noales

- ① El negocio que hemos emprendido es una explotación apícola de producción de miel. La inversión inicial ha sido de 18.000€ aproximadamente con los que hemos rehabilitado un antiguo gallinero que actualmente utilizamos como obrador. Lo hemos equipado con material básico para extraer, centrifugar y envasar la miel en unas condiciones higiénicas adecuadas.
- ② Hacía varios años que teníamos una pequeña explotación apícola como afición y para consumo propio de miel. Poco a poco nuestra motivación fue a más y quisimos aumentar el número de colmenas. Una cosa nos llevó a la otra, y ahora seguimos siendo unos aficionados, pero nuestro producto ya no solo lo consumimos en casa sino que llega a más gente. El mayor reto es ofrecer un producto de calidad y la mayor dificultad es transmitir el valor del producto al consumidor. Es decir, marcar la diferencia, ya que nuestros productos son realmente naturales, sin contaminación ni aditivos. Elaborados a más de 1.000 metros de altura, sin prisa ni estrés, sino al ritmo que nos marcan «las abejas».
- ③ Básicamente venta directa.



- ④ Por supuesto creemos que los productos artesanos, de calidad y de un territorio tan especial como el Pirineo tienen futuro. Durante años han estado infravalorados y ahora que estaban desapareciendo han vuelto a coger fuerza. Solo tenemos que ponerlos en valor y darlos a conocer.
- ⑤ Cada vez las administraciones apoyan más a los pequeños proyectos como el nuestro, con la Ley de Venta Directa ya ha dado otro paso adelante para favorecer a los pequeños productores. Creo que ligar producto y territorio favorece a todos los sectores así que, para mejorar, quizá deberíamos unirnos, crear algo así como un sello de calidad y compartir canales de venta, de transporte o de promoción.



LUIS MARTÍNEZ GÜERRI

POMES D'ANSILS

40 años

Ingeniero técnico agrícola

Anciles

- ① Hace ya cuatro años que plantamos los primeros manzanos. Desde entonces hemos seguido plantando más; hemos hecho pruebas con nogales, perales, albaricoqueros... Este año también hemos plantado lechugas y judías verdes que han tenido un gran éxito. Uno de los problemas para empezar una explotación agraria es la gran cantidad de inversión que se requiere: árboles, sistemas protección contra granizo, maquinaria, mano de obra, etc... Eso sin contar con tener la tierra, que en este país se paga a precio de oro.

- ② Lo más bonito de trabajar de agricultor es que estás en la "oficina" más bonita del mundo y muy cerca de casa. Las decisiones, buenas o malas, las tomas tú. A la hora de la cosecha, el sentimiento es fantástico. Las dificultades son muy variadas: trabas administrativas (CHE, DGA y Ayuntamiento), trabas meteorológicas (heladas, pedregadas, sequías, lluvias torrenciales, accesos muy malos, y un largo etc)...
- ③ Desde que empezamos el negocio, teníamos claro que había que sacar el máximo provecho de nuestra explotación y no queríamos depender de intermediarios. Nuestros productos van directamente de nuestra casa a la frutería.
- ④ Hay una gran demanda de productos de calidad y yo pienso que cada vez irá a más. Además nuestras manzanas no son más caras que la competencia y si por el mismo precio te puedes comer una manzana que sepa a manzana, ¿por qué vas a coger la otra?
- ⑤ Sobre la Administración, veo que quien hace las leyes hace muchos años que no pisa la calle, coge una azada o se da una vuelta por el campo. Los funcionarios siempre quieren colaborar y ayudar, pero tienen las manos atadas por leyes sin sentido. Últimamente me paso más tiempo delante del ordenador que encima del tractor. Parece que la Ley de venta directa de Aragón quería abrir un abanico de posibilidades a los agricultores, pero está sin desarrollar. No aporta nada nuevo. Para que tuviera éxito la ley, hay que tener la convicción de que realmente se va a ayudar a complementar la renta de los agricultores y no de "enrrunalos" de papeles...

HISTORIAS DESCONOCIDAS: DEPORTADOS DEL VALLE A LOS CAMPOS DE CONCENTRACIÓN NAZIS

Texto: Fernando Cardoso Abad, de Casa Sarrat, Castejón de Sos

Por razones que ahora no vienen al caso, una asignatura pendiente que tenía era ir al campo de concentración nazi de Mauthausen. Me hice socio del AMICAL (1) allá por el año 2005 y al retirarme de mis obligaciones laborales el verano de 2016, decidí ir con ellos en el viaje anual que organizan a principios de mayo para conmemorar la liberación del campo por las tropas estadounidenses.

El viaje fue una experiencia enorme que me impactó por varios motivos:

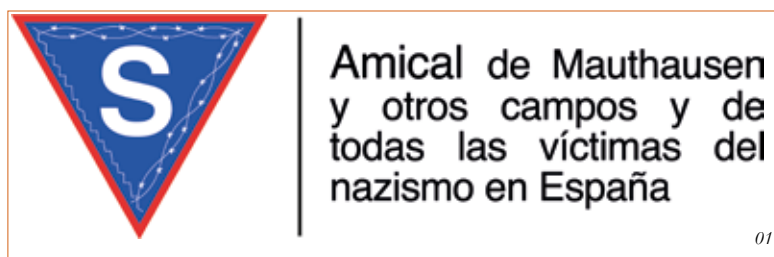
El primero fue estar allí, presencialmente, en el lugar donde 75 años atrás miles de personas de muchas nacionalidades vivieron un terror organizado y sofisticado sin precedentes. Las paredes de los muros, las salas de tortura, las cámaras de gas, los barracones, las placas y monumentos de homenajes, con nombres y apellidos, fotografías, documentos, etc. me hicieron saltar las lágrimas en más de una ocasión, especialmente con nuestros compatriotas españoles allí asesinados.

Os puedo asegurar que no es lo mismo la lectura de libros, la visión de fotografías y documentales que pisar ese suelo, ver ese cielo y esos montes que también ellos pisaron y vieron.

El segundo fue la asistencia de miles de personas: delegaciones oficiales enviadas por los gobiernos, familiares, deportados supervivientes (pocos por haber fallecido la mayoría) vestidos con el traje a rayas, asociaciones de todo tipo, etc., procedentes de todo el mundo, desde Estados Unidos a China, de Rusia a Australia, de Canadá a Gran Bretaña y, por supuesto, la mayoría de países europeos.

Pero lo que más me llamó la atención fue que vinieron muchísimos jóvenes, garantía de que el testigo de las generaciones que vivieron aquel horror, se estaba traspasando a las nuevas, para que aquello siempre se recuerde y que nunca más vuelva a ocurrir.

Finalmente, el tercer aspecto que me sorprendió fue el cariño y el afecto que en todo momento mostraban hacia los republicanos españoles: en los homenajes, referencias en los discursos, simpatías cuando hablabas con alguien, ovaciones cuando llegaba la representación española, etc.



01



02



03

01. Logo de la asociación en la que figura el triángulo azul que debían llevar los deportados españoles en los campos para su identificación.
02. Monumento a los republicanos españoles en Mauthausen, en el que se puede leer "Homenaje a los 7.000 republicanos muertos por la libertad".
03. La presentación del proyecto homenaje a los deportados del valle en la sala de actos del centro cultural de Castejón de Sos despertó interés, tal como puede verse en la foto.

Digno de mención es el hecho de que, una vez finalizada la Segunda Guerra Mundial, cada nación (Francia, Italia, Rusia, Bélgica, Holanda, Polonia, etc.) adquirió un trozo de terreno para erigir monumentos y realizar homenajes, excepto los republicanos que, al no tener patria donde volver una vez liberado el campo, no se les asignó ningún espacio. Sin embargo, fue Francia quién los reconoció, cediéndoles un lugar donde pudieran poner el monumento que a principios de los años 60 del siglo pasado fue sufragado por los deportados supervivientes, los amigos y las familias.

Y todo ello, no era por casualidad, sino por el ejemplo de dignidad, de resistencia y de solidaridad que nuestros deportados (en torno a 10.000) dieron en todo momento. Fueron los primeros en organizarse clandestinamente para ayudarse entre ellos, lo explicaron a los demás para que lo hicieran por nacionalidades, hasta formar el Comité Internacional de Mauthausen, que perdura hasta hoy y que se encarga de gestionar la organización de los aniversarios de la liberación del campo (2). Todo ello contrastaba con el silencio y el desconocimiento que en nuestro país existe. Raramente en las escuelas e institutos se aborda el tema, así como en los medios de comunicación que, si dicen algo, es de pasada y sin darle mucha importancia. Pensé entonces que algo había que hacer: viendo el trabajo del Amical con colegios e institutos, ayuntamientos, gobiernos autonómicos y del estado, asociaciones y otras instituciones para dar a conocer el tema de los deportados y, hablándolo con ellos, les comenté si sería posible hacer un homenaje en el valle, pues sabía que por lo menos un vecino fue asesinado en los campos de exterminio.

Me dijeron que sí, buscaron en su base de datos y aparecieron siete nombres (!), un número elevado si tenemos en cuenta que el total de deportados en la comarca de La Ribagorza fue 23.

A partir de aquí, lo comentamos con varios amigos de Castejón, hicimos un grupo de WhatsApp y una reunión donde acordamos presentar, durante el mes de octubre, este proyecto de recuperación de la memoria del valle sobre los siete deportados, seis de los cuales no pudieron soportar el sufrimiento y murieron.

Y así lo hicimos. El ayuntamiento de Castejón de Sos nos cedió el local de la Casa de la Cultura para que pudiéramos presen-

tar el proyecto el 20 de octubre de este año. Con una buena asistencia de público, Josep San Martín, delegado en Aragón del Amical, dio una excelente conferencia en la que explicó el desarrollo del nazismo durante los años 30 y cómo de forma gradual fue construyendo un estado totalitario que con la guerra inundó Centroeuropa con campos de concentración en el que varios millones de personas fueron asesinadas, entre ellas 7.000 republicanos españoles, de un total de 10.000 (3).

A continuación, quien esto escribe, explicó en qué consistía el proyecto de recuperación de memoria y cuáles podrían ser los pasos a seguir, una vez que se ha dado a conocer esta historia. En primer lugar, se trataría de recoger la máxima cantidad de datos de cada deportado (fotografías, cartas, oficio, lugar de trabajo, afiliación política o sindical, familia, casa a la que pertenecían, huida a Francia, campos de internamiento, etc.) con el fin de reconstruir sus biografías en la medida de lo posible y, de esta manera, publicar un libro que diera testimonio documental de ellos, así como colgarlo en algún sitio de Internet para poder realizar cualquier consulta.

En este sentido y desde estas páginas, nos dirigimos a todas aquellas personas que tengan datos sobre los deportados o conozcan a alguien que pudiera tenerlos, que se pongan en contacto con nosotros y nos los hagan llegar (4) para añadirlos a la biografía de cada uno. Sería muy interesante también que desde el IES de Castejón, en alguna de las asignaturas, se pudiera también trabajar este tema.

En segundo lugar, hemos pensado sufragar por suscripción popular una placa o monumento en el que figuren sus nombres que sirva como recuerdo y para no olvidar que esa tragedia no debe ocurrir nunca más. En la medida que avance el proyecto ya iremos concretando como hacer efectivas las donaciones para las personas que deseen hacerlo.

Por último, desde los ayuntamientos de donde eran naturales los deportados, se podrían impulsar mociones en recuerdo de sus figuras y como homenaje póstumo a estos vecinos que fueron víctimas del nazismo.

(1) <http://amical-mauthausen.org/>

(2) http://www.cim-info.org/index_english.html

(3) <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5133232.pdf>

(4) konsfer1@telefonica.net

DEPORTADOS A LOS CAMPOS NAZIS ORIGINARIOS DEL VALLE DE BENASQUE

NOMBRE	Fecha. Nacimiento	Lugar Nacimiento	DEPORTACION	FINAL(*)	LUGAR	FECHA	Duración (meses)	Edad (años) fallecimiento
Ramon Sigiran Barrau	15/07/1905	CASTEJÓN DE SOS	MAUTHAUSEN (8/09/1940)	F	GUSEN	5/11/1941	15	36
Emilio Delmas Mora	25/08/1914	CHÍA	MAUTHAUSEN (13/12/1940)	F	HARTHEIM	26/09/1941	9	27
José Saura Oliva	19/03/1900	ERESUÉ	MAUTHAUSEN (07/04/1941)	F	GUSEN	1/10/1941	6	41
Martín Salanova Vidaller	10/02/1904	LIRI	NEUENGAME (24/05/1944)	F	NEUENGAME	¿2/03/1945	10	41
José Lloret Truch	17/05/1911	NERIL	MAUTHAUSEN (13/12/1940)	F	GUSEN	24/10/1941	10	30
José Demur Abad	13/04/1907	SAHÚN	MAUTHAUSEN (08/09/1940)	F	GUSEN	26/10/1941	13	34
José Ballarín Campo	25/11/1911	SEIRA	MAUTHAUSEN (03/03/1941)	L	SANKT LAMBRECHT	5/05/1945	4 años	

(*) F (Fallecido), L (Liberado)



POR EL ALTO VALLE DEL ÉSERA EN 1930

La perspectiva vasca en una aproximación al Aneto

Texto: Alberto Martínez Embid

Se afirma con frecuencia que el *mundo antiguo* pirenaico desapareció para siempre a finales de los años treinta del siglo XX. Así, cualquier referencia escrita que reste por debajo de esta línea roja ha de ser acogida con el mayor interés. Máxime, cuando haya sido redactada por un nacional. Por suerte para la crónica del valle de Benás, en los preciosos textos de los pioneros nunca se olvidaron de sus cimas emblemáticas...

El padre del periodismo alpino vasco

Se llamaba Antonio Ferrer Bolart (1900-1976), pero todo el mundo le conocía como *el Hombre de las Cavernas*. No en vano, a este bilbaíno le entusiasmaba la espeleología. Además, sería considerado como el gran precursor del periodismo de montaña en el País Vasco debido a su importante cometido en la difusión de este deporte desde 1924. Aparte de una actividad literaria extremadamente prolífica durante una treintena de años en diarios como *Excelsius-Excelsior*, *Hierro* o *Gol*, Ferrer firmó textos como ***Nuestras montañas (1927)*** y ***Crestas del Duranguesado (1943)***. Sin embargo, la atención por este *cavernícola* se centrará hoy en las *Cimas españolas (1947)*, un libro patrocinado por la *Federación Española de Montañismo* en el que plasmó sus correrías por "las cumbres vascongadas, picos de Europa, Gredos, Guadarrama, Sierra Nevada y Pirineos". En el apartado de esta última cadena le dedicaría un quinteto de capítulos a sus vivencias por el Benasque de 1930...

Una aproximación hasta el zócalo de la Maladeta

En efecto: Antonio Ferrer se alistó en esa salida rumbo al Aneto que, a finales del mes de julio de 1930, fomentó el *Club Deportivo de Bilbao*. Se apoyarían en un ascenso colectivo organizado por *Montañeros de Aragón*. Al tener vínculos de amistad con el presidente de la asociación zaragozana, Lorenzo Almarza, la cuadrilla vasca se trasladó desde Jaca hasta el valle de Benasque, adonde llegaban todos el día 24. Existen diversos textos que abordan esta visita multitudinaria al *Techo de Pirineo*, pero se conoce menos la porción de dicha aventura donde se narra la marcha hasta La Renclusa realizada durante la jornada siguiente. Así pues, dejaremos que *el Hombre de las Cavernas* nos muestre cómo se vivía el camino del Alto Ésera durante el primer tercio del siglo pasado:

"La Fonda Sayó, de Benasque, conocida de todos los montañeros que frecuentan en Pirineo, se halla repleta de alpinistas y veraneantes. El grupo vasco de esta expedición, organizada por *Montañeros de Aragón*, quedó alojado convenientemente en la fonda de José Ballarín, amigo y conocido de nuestro amigo Almarza, a quien todo el pueblo conoce, no solo como excelente cazador de sarrios, sino por su contagiosa simpatía de su trato. Después de comer temprano, nos ponemos en marcha hacia La Renclusa, siguiendo el curso del Ésera, que parece perforar hacia el norte la gran barrera rocosa que forma el peñascal de Ixeya (2.885 metros) y la montaña de Cerler (2.405 metros). De la primera peña salta y se desprende el arroyo de La Ruda, en cuyas

fuentes, según un dicho popular, ha de beberse el agua para inmunizarse de todo el peligro durante un año. El dicho puede considerarse como cierto, pues quien allí llegue ha de ser hombre de gran corazón, pero también de gran prudencia, y con ella bien se puede vivir un año más.

"En poco menos de una hora, siguiendo río arriba y por la derecha, se encuentra el puente de Cubere o de San Jaime, algo más arriba de la confluencia del Estós con el Ésera. Pasando al otro lado, y a los pocos minutos de camino, se alcanza a ver una curiosidad natural: el *Puente de Nieve*, enorme pared de nieve acumulada, que la impetuosa corriente ha horadado con su furia al descender de los altos picos de Clarabide y Oô, y de los lagos de Batisiellas (del lado de Posets), que forman amenísimos lugares, dignos de visitarse con todo detenimiento. Del puente de Cubere seguiremos elevándonos por el lado del valle del Ésera. A la derecha se abre el valle de Ballibierna, cuyas aguas provienen de los lagos altos de Llosás, Coronas y Ballibierna, situados al sur del Aneto. Desde aquí empieza a notarse la flora pirenaica: crecen los pinos desde junto al río, y van elevándose a ambos lados, interrumpiéndose a medida que alcanzan altura, hasta desaparecer, dejando al desnudo la pelada roca donde se posa la nieve invernal.

"Pasamos el llano de Senarta, y nuevamente tenemos a la derecha otro torrente —el que se forma con el sobrante de las aguas del lago de Cregüeña—, que refleja la crestería del pico del Medio (3.346 metros) y del de Coronas (3.310 metros). Sigue a este el llano de Rosec, y luego, salvando los zigzags de una fuerte pendiente (en una de cuyas curvas hay una fuente), se entra en el llano del Campamento. En este repecho queda la airosa cascada de San Farré, enmarcada entre frondosos pinares, por donde el Ésera salva aquella falla. A la izquierda se eleva el pico de Estós, que forma la vertiente sur del valle de Literola, que nosotros cruzamos por una *palanca* (puente de troncos trabados entre sí); y remontando otra pequeña cuesta, alcanzamos un *congesto* o angostura donde aún se ven los restos de una construcción donde seguramente se pagaba algún arbitrio o portazgo. A este lugar y ruinas le llaman Castillo del Rey. El Ésera se despeña nuevamente a nuestra derecha, después de otro de sus pequeños descansos.

"A unos pasos, a la derecha, otra *palanca* cruza el Ésera, y se inicia el sendero de los Baños de Benasque, que forman un gran edificio elevado sobre el llano de su nombre, hacia la mitad de la áspera arista rocosa que desciende desde el pico de Alba [...]. Sus aguas sulfurosas tienen 22 y 36° C, respectivamente. La estancia es pública.

"Siguiendo nuestro itinerario, desde el Castillo a Portazgo del Rey tomamos a la izquierda, y remontando otra pequeña cuesta, alcanza a ver el torrente de Aigües Pases, que salta con gran estrépito de un gran paredón rocoso, abriéndose en abanico y como deshaciéndose en hilos de agua de cautivante efecto; luego pasa bajo nuestros pies por un puentecillo de troncos arrimados los unos a los otros, y va a unirse al Ésera. Esta cascada y la siguiente, llamada de Remuñé, y separadas ambas del pico de este nombre (2.871 metros) y el de Aigües Pases (2.813 metros), forman un conjunto hermoso en extremo. La cascada de Remuñé es una preciosa cola de caballo, de abundante caudal de aguas, que se despeña marcando una línea blanca, inmaculada, entre el sombrío tono de los apretados pinos de sus orillas, y cae en una especie de concha natural, donde se resuelven sus espumas, y mansamente se integran luego al valle del Ésera.

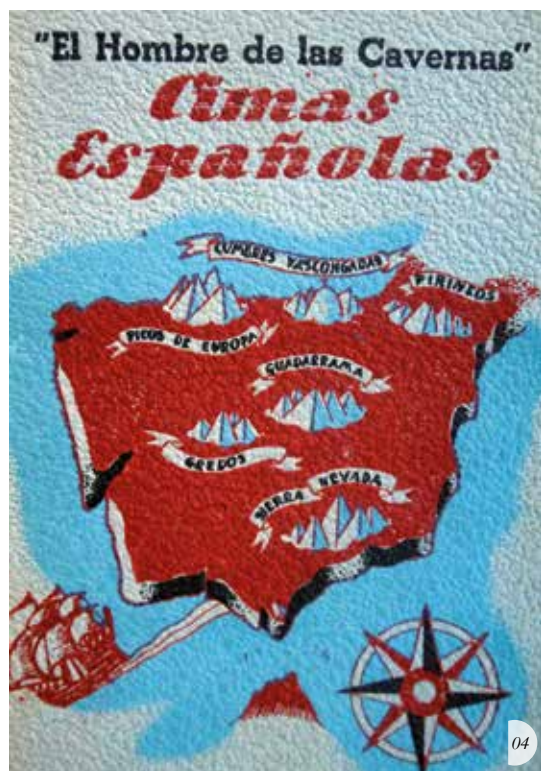
"Con esto entramos en el llano del Hospital, mucho más amplio que los que hemos recorrido y a mayor altura que estos (Hospital, 1.760 metros). Las paredes de esta llanada la forman Remuñé, Maupás, pico de Boum, Sacroux y Salbaguardia, por la izquierda, y las estribaciones de las tres Padernas por la derecha. El Hospital es una construcción de un piso donde sirven de comer y de beber al caminante, que igualmente puede descansar entre blancas sábanas. En invierno siempre hay una habitación abierta, con abundante provisión de leña. Al extremo de la casa, y a media altura, brota una pequeña fuente de agua muy fresca. El lugar parece indicadísimo para el camping, ya que las praderas son de jugosa hierba y se cuenta con los elementos imprescindibles, agua y fuego, este último



02



03



01. Foto tomada por Lorenzo Almarza en mitad del glaciar del Aneto.
02. Ante el pico de Aneto, un grupo de montañeros donde destaca Lorenzo Almarza y el guía Fades.
03. El grupo vasco-aragonés en el Aneto, el 26 de julio de 1930.
04. Portada de cimas españolas (1947).

proporcionado por los arbustos y pinos cercanos.

"Después de un ligero descanso, tomamos rumbo hacia el este, y vemos dibujarse en las laderas de Salbaguardia los zigzags del camino del puerto de Benasque. Al indicar la subida, nuestro camino dobla a la derecha hasta alcanzar el principio del llano de los Estanques [Plan d'Estañ]. Entonces pasamos por lugares frondosos, pisando fresca hierba. A las orillas del camino crecen las plantas características del Pirineo: la digital, el lirio pirenaico y una variedad de regaliz dulce, entre las mil flores y hierbas que adornan aquel hermoso rincón. El llano de los Estanques es agradable a la vista, pero su terreno es pantanoso, de fina hierba y muy llano, debiendo inundarse todo el terreno en invierno.

"Otro repecho, y llegamos a los llanos de Aiguallut, célebres por el curioso fenómeno geológico que consiste en un agujero en la roca, por donde se internan las aguas que bajan de los lagos de Escaleta y de Barrancs, así como las del glaciar de Aneto. Se llama este lugar Ojo de Toro [sic] o Forau de Aiguallut [...], y está situado a 2.000 metros de altitud. Las aguas que se sumergen en el Forau de Aiguallut atraviesan la cadena pirenaica y dan origen al río Garona.

"Solo nos resta tomar, a la derecha, un camino que asciende rápidamente hacia las crestas nevadas de la Maladeta (dejando una cascada a la derecha) y que conduce al refugio de La Renclusa, situado a 2.745 metros de altitud. El camino recorrido es pintoresco y variadísimo por la cantidad de accidentes naturales que atraen la vista del montañero. La excursión hasta el refugio de La Renclusa no se olvida fácilmente".

Las pernottas de antaño en refugio

No podemos despedirnos de Antonio Ferrer sin unos apuntes sobre el ambiente en la casona que se alzaba al pie de la Maladeta. No en vano, estos pequeños detalles son los que faltan en muchas crónicas montaÑeras:

"Son las tres de la mañana. Unos golpes a la puerta de nuestra habitación nos despiertan. El diligente guía Antonio Abadías [alias *el León del Aneto*] hace el recorrido de todos los dormitorios donde se hallan alojados la veintena de *Montañeros de Aragón* que, junto con los vascos, ocupan la mayor parte del excelente refugio de La Renclusa, propiedad del *Centro Excursionista de Cataluña*. Al poco rato, charlas en voz baja se dejan oír, y luego ruidos de botas, de pasos, de piolets que se apoyan en el suelo; todo ese conjunto de pequeñas incidencias que determinan los preludios de una ascensión alpina.

"Hemos gozado, bien sea brevemente, del ambiente de un refugio de montaña de carácter internacional. Nos ha gustado repasar el álbum del refugio, donde días antes han llegado, y estampado su firma, franceses, italianos, alemanes, rusos y toda esa babel de montañeros de la gran familia alpina, que no conoce fronteras [...].

"Durante la cena, bajo las lámparas de carburo que ennegrecen las vigas, hemos visto entrar nuevos grupos y parejas de decididas montaÑeras, a quienes no arredra el glaciar. En un rincón, dos alemanes, rubios y jóvenes, preparaban sus sacos para la ascensión del siguiente día. Por todos lados se comentan incidentes de otras ascensiones, se recuerdan hazañas anteriores, y en todas las caras se nota la alegría de la montaña [...].

"Poco antes de dar las cuatro, cuando, por encima de las altas testas del grupo de la Maladeta, asoman los primeros tintes y reflejos de la alborada, se pone en marcha nuestro grupo, al que se han unido varios franceses y catalanes. Tomamos el sendero que se inicia en La Renclusa y remontamos la áspera roca granítica..."

A la caravana vasco-aragonesa le esperaban las alegrías de una jornada radiante rumbo al Aneto. Pero esa es ya otra historia...



LA MANCHETA

COLECCIONABLE EN PATUÉS

NO HESES TENIT QUE BINRE

Texto: Alfredo de Champalás. Suils, 2017

Ya feba molts ans que acudiban a iste poplle; el músic que tocaba el baix ni se'n acordaba de la primera begada. Y sempre l'eba fet molto goy, pues la chen era molt animada y balladora, sobretot de pasodobles, corridos y rancheras. Era comensá a soná cualquier tema pachanguero, y si posaban tots a ballá coma llocos, donán bueltas per tota la pllasa. No eba bist un lloc tan chic en que s'achuntase tanta chen.

Además, enguán teniban el trunfo asegurad. El radé fichaje de la orquesta, iste ibert pasat, era set la Violeta, una mosa del mateix lloc, que ara entonaba a la seua bora el waka-waka de la Shakira, bochán las caderas lo més pareixet posible a com hu feba la colombiana. Cuan ban tocá así l'altre istiu, la mosa si ba fe bere tota la nit, ballán debán del entarimat. A la micha part, si ba asercá a ragoná en Rodolfo, que no solamén tocaba las tecllas del piano sinó tamé las de tota la orquesta, ta demana-li una proba. Si cambiarían els teléfonos ta quedá un dia del agüerro, y bere si la mosa podeba doná la talla coma solista femenina.

Quedarían sí, y Violeta els ba combense a tots, sobretot a Rodolfo, que l'aniria enrestín a la mínima per tots els camerinos y pensions de mich pais. No ba pará hasta que la mosa li ba fe cas una nit. Des de la begada, Violeta y Rodolfo estaban más o menos aparellats.

Pero ara feba casi un mes, acabada una actuació a un poplle de la costa, Violeta ba demaná al músic d'aserca-si hasta la playa, ta bere el mar. No li ba sabre di que no; li ba pareixe que la mosa teniba ganas de ragoná, de desfoga-si en algú. Li ba contá que no era felís, que primé eba marchat del lloc porque n'estaba farta; farta de esta-si a casa, y farta del moso en el que anaba desde feba temps, un goyat malcarat y animal coma ell sol, que la teniba tan piada que només li faltaba pllantá un chulet ta que no si bocha-se de la seua bora. Y ara que si bedeba una mica las orellas, llun de la bida rutinaria y del moso que l'atosicaba, estaba liada en Rodolfo, un ome furro y plle de maniotas, que tapoc la feba sentí bé. No teniba guaire sort en els omes. "Si alguno fose coma tu..."

Y alló ba se la seua perdisió. Acabarían ixe maitino rebolcats, chaén a la playa, y comboiats per una lluna mingua que lego seria espenteadá per un sol llegaños.

No eban tornat a troba-si a solas ni ragonat del que eba pasat ixe maitino a la bora del mar. ¿Ta qué? Prou sabeba que la Violeta no era ta ell, y milló deixá las cosas coma estaban...

Violeta-Shakira acababa el radé compás, entre els eixadancs y chiulits de la chen, mientras ell cheraba la partitura ta prepará el tema que seguiba del repertori. A la begada ba troba-si un papé, en el que hi eban escrit en roy:

...NO HESES TENIT QUE BINRE...

Si ba quedá una mica parat, y per poc si perde el comensamén de la cansó, al compás del undos-tres dels palitrocs del bateria. Tocaba el baix sense está per la faena, miran-si el papé blanc que mich tapaba las partituras.

¿Qui podeba se? Rodolfo se'l miraba desde l'altre costat de la tarima en la mateixa cara de mala osma que sempre, o igual més encara. A bere si

se n'eba enterat de lo de la playa... O a lo milló se'l miraba mal perque, la berdat, s'estaba perdén, y tot estaba sonán desacompatat. Ba comensá a buscá caras raras entre la chen, pero tots estaban rigallés y contents; tapoc la llum dels focos achudaba a que se hi bedese guaire. Un omenet en una gorra azul apretada hasta las sellas, que anaba fent sorbets a una serbesa, ya feba una estoneta que estaba pllantat debán de la tarima, pero miraba a la Violeta; a ell no li feba molla cas (¿qui li fa cas al baix de una orquesta?)

Acabada la cansó Rodolfo ba desidí fe micha part. Las mosas del lloc ya estaban benén els cartons del bingo per la pllassa, mientras la chen s'anaba agarberán ta la barra, asetegats coma estaban entre els brincs y la caló de deball del entoldat. Ba desenchufá el baix, deixan-lo penchat al seu puesto. Ba fe un trago de la botella d'aigua mirán ta la chen y, antes de baixá, ba dobllegá el papé ta guarda-se-lo a la pochaca de la camisa.

No teniba ganas de ragoná en digú, boleba está sol; además teniba pixera. Aixinas que ba tirá, pel costat de la paret del Achuntamén, cara t'aball pasán pel cano. Ba seguí el camí, esquibán altres que tamé eban baixat a fe un riu pr'astí. Nesesitaba está llun del debat de la pllassa ta pensá una mica en ixa amenasá que el teniba, més que preocupat, intrigat.

Mientras alibiaba la buxiga, en l'altra ma ba sacá el papé de la pochaca ta torna-lo a llichí, en el rellum de una lluna casi pllena. En ixe presís momén, en las dos mans ocupadas, ba sentí un soroll sec al detrás, coma el cruixit de una rameta. No li ba doná temps ni a chera-si del tot ni a guardá el papé que tornarí a sentí un altre soroll molto més fort. Un mal molt intens y fondo li ba deixá cllar que lo que acababa d'escultá era el soroll de una pedra escllafán el seu cap. Ba patí ben poc. Antes de que caese ta debán, damón de la paret del regal de Costa, el músic ya sabeba que estaba mort.

Ixe an, la festa acabaria ben prest, ni la orquesta ni la chen del poplle estaban en ánimo ta seguí de balitresca, y la pllassa estaba pllena de sibils donán bueltas y fen preguntas a tots, en una ambulansia aparcada al mich, esperán que puyasen els del chusgat de Boltaña ta podre llebantá lo que quedaba del pobre músic.

Y a dal de la tarima, apagadas ya totas las lllums, ba quedá penchat el baix, en una fillo atrabesán las suas quatre cordas.



PUYÁ A GALLINERO. AÑORANSA

Texto: Faustina Lobera Labiero de Erisué.
(Fecha del escrito 1987)

Fa mols ans, més de cincuenta, yo escasamen teniba ueit ans, bem aná tots els mosets y mosetas del llugá a fe una excursión al pico Gallinero. Mos ben llebantá mol pronto, encara yera de nit. Be bere cosas mol majas cuan ba salre el sol. Las gotetas de agua de la rosada pareseban boletas de pllata de lo que brillaban. Yo las queriba pillá pero al analas a toca se me cayeban a terra y se perdeban. Coma no sabeba perque pasaba alló, me be posá a pllorá y els més grans se me'n ban riure.

Tot estaba plleno de moltras floretas de totas cllases, pareseba que eban esteneu un llinsol per terra y no te atrebibas a chafalo. Dispués bem arribá a la colladeta de l' Ampriu y allí que yei una fuen, bem almorsá y per aquells barranquets yeba granotas que cantaban y brincaban molto. Yo en be agarrá una y la be posá a una baseta dan agua ta cuan baixase posala a la fiambreira y baixámela ta casa.

Bem marchá tal pico. Bem pasá pel Royero, un tusalot de terra roya que parese una bestia chetada de la forma que tiene. Yei que cru-salo a punta espada y yei mol mal camino pero se beden desde allí moltras cosas, tot lo que se te allarga la mirada ta totas mans.

Yeba molta puyada y me be cansá, pero cuan bem arribá alto, me ba fe tot molto goi perque se bedeban llugás, tusals, moltras prats y pins...molto, molto més que desde el Royero. Yera tot tan gran y estaba tan llimpio que no me'n haría anau de allí mai, pero yeba que torná ta casa.

Bem torná a disná a la fuen a la que eban almorsau. Yo be aná corren a la baseta a la que eba dixau la granota, pero ista ya se'n eba anau!

18 Be pllegá molts flloretas y tamé ramet de pastó que cheta molta uló; me'n be baixá ta casa un ramet.

Mos bem dibertí molto y cuan bem arribá a casa tot les queriba contá de begada a mis pais, coma si ells no hu esen bisto mai!

De ixa excursión me'n he recordau molts begadas, yera la primera y ara al cabo dels ans cuan he tornau per l'Ampru, Senarta y demés puestos, se m'ha feto el corasón tan chico que casi no podeba respirá de bere las barbaridats que han feto per allí y per totas mans que baigas.

Tot hu trobas desfeto y puerco, plleno de paperots, llatas, botellas y molta porquería.

LA CANTERA DE BILANOBA

*Texto: Alba Buisán Barrabés
1º ESO CES Valle de Benasque
(Obra presentada a los Premios Literarios de Benasque 2015)*

Tots els días cuan puyo tal instituto paso per deban de la nave dels bomberos, y un día me ba doná per preguntale a mi mai si siempre eban estau allí, a la begada me ba conta una cosa que yo no sabeba. Resulta que aixó antes yera una fábrika de mármol y que el mío yayo eba trebayau allí.

El dimenche coma sabeba que estaban els yayos del lluga estarían a la pllasa be baixa ta preguntales algunas cosas de ixa fábrika y entre uno y altro me ban ana contán...

Lo primero que se ba descubrí ba se la cantera. Ba binre un ingeniero alemán que ba encomensa a estudiaue, la chen del lluga ni sabeba que de ixes montes se podeba

saca mármol. Ban fe pruebas y ban saca bloques de pedras que els ban lleva t'analisalos a Saint-Beat.

Cuan ban sabre que yera mármol bueno ban encomensa a trebayá a la cantera, y aixi ban está sinc u sies ans.

No quero tanto abanse si nusaltros mismos mos desfem la naturalesa!

Beigo dan molta pena que las montañas, els prats y els pinás ya no serán mai més lo que yo recuerdo de cuan yera chica y no tan chica, ya que dispúes de bint ans que no eba tornau, no yera lo mismo y me ba doná molta pena, igual que las boletas de la rosada que se me cayeban a terra y no las bedeba més.

Si alguno lliche asó y puede posá remedio que hu faga, pues sino anam camino de acabá nusaltros igual.



Dispúes se ban doná cuenta que portá els trosos de pedras ta tranformalos en mármol a las capitals costaba molts cuartos y ban encomensá a fe la fábrika a Bilanoba y pode fe tot el proceso del mármol desde así.

De la cantera se sacaban cuatro clases diferens de mármol, y ta sacá els trosos grans se feban voladuras dan dinamita. Mi mai ankara sen acorda dels petardasos que se sentiban el día que feban boladuras.

A ista fábrika trebayaba molta chen de tota la ball, omes y donas.

Ankara no tos e dito que el nom de la fábrika yera MAASA (que quere di Mármols del Alto Aragón Sociedad Anónima).

Demá cuan puye tal instituto y beiga la nabe del bomberos men acordaré de que fa uns ans el mio yayo y molts besinos ban treballá allí. Y si tos fijás cuan paset per allí chusto en frente de la nabe podrés bere ...



EL VALLE DE BENASQUE Y LA GRANDE GUERRE

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

Texto: Antonio Merino Mora. Búsqueda documental: Mathias Lobera

Con posterioridad a la publicación del artículo titulado "*Benasqueses al servicio de Francia en la I Guerra Mundial*", en el número 108 de la *Revista Guayente*, y siguiendo con la investigación iniciada, pudimos comprobar que el número de jóvenes soldados en el Ejército francés, naturales del valle era más elevado de lo que suponíamos, especialmente si tenemos en cuenta a los naturalizados o nacionalizados franceses, a comienzos de siglo, los que ingresaron voluntarios y los hijos de benasqueses nacidos en Francia, y que aún a pesar de figurar en las Hojas de Servicio como *fils de étrangers* fueron movilizados según *Decret de Mobilisation Générale*, de 1 de agosto de 1914, entre los más de ocho millones de hombres llamados a filas para esta Guerra.

Todos estos jóvenes, hijos de padres naturales del valle de Benasque, participaron en una guerra que sumió a todo el país en un desastre, social, económico y sin duda humano, las pérdidas alcanzaron a millones de jóvenes franceses; entre estos a los oriundos de las poblaciones de Sahún, Chía, Benasque, Seira, Castejón de Sos, Espés, Eriste un total de 42 soldados, sumando los cuatro ya mencionados en el artículo anterior de origen benasqués, tres de ellos fueron suboficiales, tres caporales y el resto soldados de Infantería y dos de Artillería, de estos 24 fallecieron en combate, en distintos frentes.¹

Se trata de unas situaciones dramáticas si tenemos en cuenta las circunstancias personales de todos estos matrimonios de jóvenes del valle, que desde el último tercio del siglo XIX habían emigrado a Francia en busca de un futuro mejor para ellos y sus hijos, en su mayoría eran trabajadores no cualificados jornaleros agrícolas o trabajadores de la construcción, salieron del valle con ilusión y esperanza y se vieron involucrados en una de las peores guerras de la historia, en la cual y en muchos casos perdieron la vida sus hijos.

¹ Es muy probable que la cifra de benasqueses supere ampliamente el número aquí reflejado.



José Nabarri Labiero de casa Aneta de Sahún, nacido el 26 de septiembre de 1882, alcanzó el grado de sargento de la Legión Extranjera y fue condecorado con la Croix de Guerre. Falleció el día 4 de julio de 1916, con 33 años de edad, durante la batalla del Somme, en la acción de Belloy-en-Santerre. La toma de esta pequeña población costó la vida a 112 suboficiales, cabos y legionarios entre ellos José Nabarri.

Juan Campo Sayó, Natural de Sahún, hijo de Joaquín Campo y de Melchora Sayó, nació el día 25 de marzo de 1888. Emigrados a Caudillac (Gironde), nacionalizado francés, realizó el servicio militar en 1910 hasta 1912, movilizado de nuevo en 1914 y adscrito al Regimiento de Infantería núm. 18. Falleció en Craonnelle (Aisne) el 3 de junio de 1917.

Antonio Ríos Latorre, nació el 28 de marzo de 1877, en Sahún, casa Antoniet, naturalizado francés en 1902, adscrito al Regimiento de Infantería de Mirande, es movilizado en 1914, y dado de baja en 1915, con una pensión por enfermedad contraída en el frente.

Antonio Fort, natural de Espés nació el 6 de junio de 1875, reclutado como soldado del 343º Regimiento de Infantería en Carcassone. Falleció en combate el 27 de octubre de 1914, en Wisembach (Vosges), en la región de Lorena limítrofe con Alemania.

Mariano Laencuentra, nació en Benasque, el día 4 de julio de 1873, su madre era de casa Ridós calle Borbones, de padre desconocido, lleva los apellidos de la madre María Laencuentra, abandonan la villa y fijan su residencia en Mascaras (Gers) en 1901 Mariano es naturalizado francés por matrimonio con Rosa Françoise Dabepies, trabaja de carpintero, fue llamado a filas en agosto de 1914 con 41 años de edad, reenganchado durante el tiempo de la guerra y desmovilizado en enero de 1919.

José Pueyo, nacido en Benasque el 19 de abril de 1894, residente en Burdeos, enrolado voluntario en la Legión Extranjera en 1914, ascendido a caporal en 1918, herido de bala en la cabeza en 1915, vuelve a ser herido en 1918, se distinguió por su bravura y coraje en la defensa de Belloy-

en Santerre, (Somme). Cabo apuntador de un pequeño cañón de 37 mm dio muestras de una habilidad y un coraje admirables, fue mencionado en los partes de guerra: *por su valor, sangre fría y una destacable puntería que permitió causar graves pérdidas al enemigo*. Desmovilizado en 1919, fijó su residencia en Burdeos.

Antonio Cosculluela Mir, natural de Seira, hijo de José y Antonia, nació en esta población el 26 de enero de 1890. Emigrados a Francia fijan residencia en la provincia de Gers, como agricultores, Antonio fue naturalizado francés en 1911, llamado a filas en octubre de 1912 e integrado en el Regimiento de Infantería Colonial, reincorporado a filas en 1914 fue muerto por el enemigo el 30 de agosto de 1918 en Gueux (Marne). Herido en dos ocasiones se destaca en su hoja de servicios: *su valor y coraje*, que le hizo merecedor en 1915 de la *Croix de Guerre avec étoile de bronze*.

Agustín Campo Brunet, nació en Chía de mayo de 1883, hijo de Agustín y de Josefa, fijaron residencia en Saint Médard, departamento de Gers, de profesión albañil, nacionalizado francés en 1905, realizó el servicio militar de 1906 a 1908, pasó a la reserva activa, llamado a filas en 1914, fue herido en el combate D'Eton el 24 de agosto de 1914, le fue concedida una pensión.

José Maulín de Chía nació el 28 de octubre de 1888, naturalizado francés en 1910. Después de haber finalizado el servicio militar, pasó a reservista y fue llamado a filas tras el decreto de movilización general de agosto de 1914. Soldado del 59º Regimiento de Infantería, fue muerto por el enemigo el 3 de febrero de 1915, en la cota 200 oeste de Perthes (Marne).

Jacques Maulin, nació en Chía el 4 de agosto de 1874, nacionalizado francés, reclutado en 1916, falleció por enfermedad en ese mismo año.

José Fondevila Lamora, natural de Chía, hijo de José y Josefina, nació en dicha población el 1 de septiembre de 1890, naturalizado francés, participó en la Guerra, en Infantería y en el Escuadrón de Train, desde 1914 a 1917, dado de baja por enfermedad pulmonar.

Juan Antonio Pérez Peré nació en Eriste, casa Chuanet Sastre, el 20 de mayo de 1885, hijo de Juan y Pelegrina, residentes en Eriste, sastre en Tarbes, participó en la Guerra en servicios auxiliares desde abril de 1917 hasta noviembre de 1918, se le extirpó un riñón, además de padecer tuberculosis pulmonar y adelgazamiento extremo, todo ello imputable al servicio, fue dado de baja con una pensión, en 1928 residía en París.

NOTA: Documentación extraída, de los Archives
Départamentales de la Gironde, en Bordeaux.
Archives del Ministère de la Défense - Mémoire des hommes,
París.

01. "Poilus" en 1914.

02. Sargent José Nabarri.

INMACULADA PELLICER, DELEGADA DIOCESANA DE MANOS UNIDAS

Texto y foto: Ángel Huguet Ascaso

Inmaculada Pellicer tiene 74 años es natural de Castejón de Sos –localidad que ha dado muchos servidores a la Iglesia- y ha puesto su dilatada experiencia personal al servicio de Manos Unidas como delegada diocesana durante seis años de los que lleva cuatro. En su momento, no tuvo dudas para aceptar la propuesta “desde el principio pensé que era un reto atractivo y nuevo en mi vida personal. Es algo que se hace a gusto desde que asumes el criterio de servicio y de trabajo por los más desfavorecidos del mundo, en este caso a través de Manos Unidas”.

En cuatro años ha trabajado con su equipo y los diocesanos colaboradores para sacar adelante varios proyectos, “cada año nos comprometemos a financiar uno en función del montante económico (sobre 100.000 €) porque es la cantidad asumible que se puede recoger en el ámbito de Barbastro-Monzón. Este año hemos seleccionado dos por importes de 75.000 € y de 10.000 €. De la selección previa de seis proyectos, luego adjudican uno o dos en función de posibilidades o conveniencias”. Hasta ahora, desde que se abrió hace más de 50 años, la delegación ha participado en todas las campañas nacionales, ha financiado 58 proyectos y según Pellicer “ha cumplido sus objetivos, siempre”. A la hora de la verdad, “en la práctica cuesta mucho conseguir los recursos necesarios y al mismo tiempo, es un reto atractivo porque incluye muchas actividades, entre ellas teatros, rifas, chocolate solidario, mercadillos, operación bocata en colegios y la campaña del hambre, entre otras iniciativas habituales. La gente colabora bien y poco a poco, en plan hormiga, se consiguen los recursos”. La sombra de Manos Unidas de Barbastro-Monzón se alarga en muchos países, “Colombia, India, Guatemala y este año toca en Nicaragua con el proyecto para llevar agua potable hasta el pueblo. Se soluciona un problema porque ahora tienen que recorrer 8 km. para encontrar agua y creo que, contaminada”.

Inma reitera que “hasta ahora, los objetivos se cumplieron muy bien gracias al esfuerzo de todos y la generosidad de la gente. Fruto



del trabajo en equipo de personas que colaboran con la delegación, por varias comarcas. La gente cada día se conciencia más con el hambre en el mundo. Tenemos confianza en salir adelante, como es habitual en esta diócesis”. En la delegación colaboran 6 personas habituales pero la red de voluntarios se extiende por los arciprestazgos de Bajo Cinca, Cinca Medio, La Litera, Ribagorza, Sobrarbe y Somontano. En los cuatro años de servicio está “muy contenta por el trabajo desinteresado de mucha gente” y destaca la labor pastoral del obispo Ángel Pérez porque “empuja, anima y apoya. Llega a todo”. La labor social no pasa desapercibida en diferentes ámbitos, “nos conocen en Barbastro y fuera de la ciudad, te diría que en muchas partes porque, en realidad, Manos Unidas tiene peso específico a nivel nacional porque es una ONG de la Iglesia Católica –recálculo- que desarrolla proyectos importantes.



La gente nos pregunta si el dinero llega a los destinatarios y eso se garantiza de antemano porque hay un control exhaustivo de recursos, auditorías externas y visitas a los proyectos que se financian para comprobar su funcionamiento”.

Aporta datos nacionales relativos a la memoria de 2016 según los cuales Manos Unidas destinó cerca de 40 millones de euros a la lucha contra el hambre en África, América y Asia, aprobó 604 nuevos proyectos de desarrollo por un total de 39.829.082 € y la recaudación ascendió a 47.620.623 € con aumento del 5% respecto al ejercicio anterior. Siempre una mezcla de “satisfacción y orgullo compartido con todo el equipo y los diocesanos porque en esas cifras, hay aportaciones de Barbastro-Monzón en el ámbito del trabajo de sensibilización de la sociedad española, en general. Trabajar así da gusto. En esta delegación hay personas que llevan media vida al servicio de esta causa solidaria desde que empezaron y me parecen unos pilares esenciales. Es una experiencia aconsejable. Vale la pena y la colaboración es posible desde ámbitos diferentes”.

“Guayente me parece una obra de arte”

Inma ha pasado buena parte de su vida por el mundo y esta labor la hace feliz, “me he dedicado a trabajar en París, al cuidado de niños y en tareas de inmigrantes que llegaban en los años 60 y andaban un poco perdidos. Años después me fui a Roma -con paréntesis de cuatro meses en Londres para estudiar inglés- donde estuve 20 años trabajando en un Centro de Congresos y 10 años en Olivetti. En el transcurso de ese tiempo, colaboré con Cáritas en el tiempo libre. Allí estuve también en el Comercio Justo que también tenemos en Barbastro-Monzón”.

En sus viajes y estancias por el mundo, Inma siempre llevó consigo el recuerdo de Castejón de Sos y el Valle de Benasque, “es normal y siempre me preguntaban por mi pueblo de origen les explicaba dónde estaba y para concluir, que era el rincón más bonito del mundo”. Se refiere también a Guayente y todo el significado que lleva consigo esta referencia, “conozco el lugar desde cría porque subir a Guayente era un atractivo cotidiano. De allí han salido iniciativas como El Remós que me parece una obra de arte porque el trabajo que hacen me parece impresionante. Además, es salida laboral para jóvenes y personas discapacitadas. Se les nota contentos, por lo menos es la sensación que tengo cada vez que les visito”.

Ernesto Durán, sacerdote diocesano residente en Barbastro con alma benasquesa, está entre las referencias “históricas” de Guayente porque gracias a su trabajo se impulsaron muchas iniciativas, entre ellas la Escuela de Hostelería, “yo creo que Benasque salió al exterior, en aquellos años, gracias a Ernesto Durán, es un caso aparte, parece que nació con la idea de promocionar el Valle y los efectos se notaron. A cualquiera que le preguntes, entre ellas Carlos Barrabés, te dirá que está entre las personas más motivadoras y que más han ayudado. ¿Cuántas cosas ha hecho?... no sabría cuantificar pero son muchas”. Risas de complicidad para la última pregunta ¿se puede ganar el cielo desde esta labor altruista y servicial?... “creo que el cielo es un regalo anticipado”.



RIBAGUIFI

EVOLUCIÓN DE LA RED DE TELECOMUNICACIONES PROCOMÚN EN LA RIBAGORZA

Texto y foto: Santiago Lamora

Ribaguifi es una respuesta colectiva para mejorar el acceso a Internet en nuestros pueblos. Se fundamenta en la colaboración de las personas para buscar una solución basada en el bien común. Al apoyarse en el conocimiento local es un modelo que, desde su origen en el 2004, ha transformado social, económica y tecnológicamente las zonas donde se ha aplicado.

En la Ribagorza, llevamos varios años trabajando en este proyecto pero aún así cada vez que alguien se nos acerca y nos pregunta, es todo un reto dialéctico. No resulta fácil hablar de algo tan abstracto como las redes de telecomunicaciones sin que se *espante* con tantos términos que suenan extraños.

Por eso, cuando nos invitan a dar una charla además de hablar de cuestiones técnicas, nos gusta remarcar que se trata de un proyecto fundamentalmente social, de la gente y para la gente. ¿Qué sentido tiene hablar de velocidades, antenas, cables o fibra óptica si no tienes en cuenta a las personas que se van a beneficiar de ello?

Durante nuestra andadura han participado en el proyecto nuestros vecinos de Sos, Eresué y Ramastué. Esta experiencia ha dado pie a establecer o estrechar relaciones entre todos los interesados, a colaborar cada uno con lo que sabía y podía, y a ir definiendo entre todos, los pasos necesarios para llevarlo adelante. Se hace camino al andar y nos dimos cuenta nuevamente de que solo hace falta motivación y ganas de resolver, para conseguir el objetivo fijado.

Pero, ¿cómo se puede mejorar la conexión a Internet en nuestros pueblos?

Imaginaos que Internet, esa nube de la que tanto se oye hablar, en realidad es como una red de carreteras, caminos y autopistas por la que circula información (noticias, fotos, correos electrónicos, música...). Estas carreteras, que son anchas y rápidas en las ciudades, en nuestros *llugarons* son estrechas como el Congosto. Y claro, las fotos, la música, los vídeos que venían cogidas de la

mano como si jugaran "a tapar la calle", llegan al conghosto y, ¡au! toca ponerse en fila india para poder pasar.

¡Genial! ¡Brrrr! Pero, ¿qué tienen que ver esas "carreteras" con que el Internet de mi casa funcione "a pedales"?

Mucho, porque la clave de cómo es tu experiencia en Internet es el cuidado de estas carreteras. Y esto es lo que nos ha motivado a constituir la **Asociación Ribaguifi**, que nos permite unir nuestros conocimientos, energías e inquietudes para resolver colectivamente las necesidades locales.

Nuestra primera aventura fue en Sos, en el año 2013. *Bellas casas d'ixe llugá*, se unieron para iniciar la red de telecomunicaciones procomún de la Ribagorza, en el marco del proyecto guifi.net

El grupo de casas se fue incrementando *aplleret*, *aplleret*, y un tiempo después *els albarisos* de Eresué también se unieron al proyecto. Fue en el transcurso del año 2016, y contamos con el apoyo del Ayuntamiento de Sahún en todo aquello que necesitamos y estuvo en su mano facilitarnos.

Poco después, como *els moixardons* que salen después de una tronada, en Ramastué unas diez casas, con la colaboración del Ayuntamiento de Castejón de Sos, que también se puso al servicio de sus vecinos en los aspectos que le concernían. Decidieron unirse al proyecto y así transformar la red de que disponían, en otra que les permitiese disfrutar del océano de posibilidades que brinda Internet.

Y así, poco a poco, una treintena de casas de tres pueblos del Solano han unido sus fuerzas, su tiempo y su energía, e invertido su dinero para construir su propia red. Una infraestructura a la que cualquier persona y entidad (sea pública o privada) puede acceder y utilizar, siempre que respeten los principios definidos en el documento Procomún de la Red Abierta, Neutral y Libre¹

Y, ¿cómo podemos participar y mejorar la conexión a Internet en nuestro pueblo?

Queremos deciros que, si así lo deseáis, contáis con nuestro apoyo. Os animamos a contactar con nosotros a través de nuestra página web, nuestro Facebook o nuestro Twitter y así poderos asesorar y acompañar en la búsqueda de la solución que mejore vuestro acceso a Internet.

¹ Procomún de la Red Abierta, Libre y Neutral «RALN»

NOTICIAS DE EL REMÓS

POR
HÉCTOR
RODRÍGUEZ

NUEVO CONVENIO CON LA OBRA SOCIAL "LA CAIXA"

El Centro "El Remós" firmó un nuevo convenio de colaboración con la Obra Social "La Caixa", dentro del Programa de Ayudas a Proyectos de Iniciativas Sociales, 2017. En la firma estuvieron presentes M^a José Torres, directora de la sucursal de "La Caixa" en Graus, y Héctor Rodríguez, director del Centro El Remós. Sin duda alguna, un gran impulso para mejorar la atención y todos los servicios que ofrecemos a los chicos de "El Remós".



"EL REMÓS" VA A DESARROLLAR UN POCTEFA

(Proyecto de Cooperación Territorial España-Francia-Andorra)

El Centro "El Remós" va a desarrollar durante los próximos 3 años el POCTEFA "Pirineos- Handicap - Equidad Social: "Todos Actores de un crecimiento inclusivo en el Pirineo". Este proyecto se va a realizar con otras entidades de la provincia de Huesca y otras francesas, todo ello en coordinación con CADIS Huesca. Os mantendremos informados de todo ello, ya que "El Remós" va a liderar alguna de las acciones transfronterizas.



"EL REMÓS" SOLIDARIO-PROYECTO DE AYUDAS URGENTES

Un año más, el Centro "El Remós" ha llevado a cabo el proyecto de "Ayudas Urgentes", en donde hemos realizado el reparto de productos de primera necesidad y satisfecho los gastos sanitarios, odontológicos y ayudas técnicas, a las personas que más lo han necesitado en la Comarca de la Ribagorza. Un total de 213 personas se han podido beneficiar de este proyecto conseguido a través de COCEDER y financiado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y realizado en coordinación con los Servicios Sociales de la Comarca de la Ribagorza.



VIAJE ESTUDIOS DE "EL REMÓS" A MALLORCA

Como os avanzamos, el merecidísimo viaje de estudios de todos los chicos de "El Remós" nos llevó este año a Mallorca. Viaje inolvidable en donde pudimos disfrutar de todos los atractivos de esta maravillosa isla.



NUEVO VEHÍCULO ADAPTADO PARA EL CENTRO

El Centro El Remós, ha adquirido un nuevo vehículo adaptado de 9 plazas y con tracción a las cuatro ruedas, necesario para el transporte de los usuarios y desarrollo de multitud de actividades. Esta adquisición ha sido posible gracias a las Ayudas Leader-CEDESOR.



LA LIGA GENUINE ¡QUE GRAN INICIATIVA!

Alberto y Sergio van a entrenar a Huesca todos los martes, hay que ver la ilusión y las ganas que tienen de asistir a cada entrenamiento, no han faltado a ninguno desde septiembre. Gracias a Jesús Plaza por acompañarles todos los días. Están jugando la liga nacional de fútbol con la S.D. Huesca. El próximo torneo va a ser en Tarragona en enero. ¡¡Ojala esta iniciativa dure muchos años!!



MUSICA PARA TODOS

El Grupo de Música "El Remós" ha retomado las clases de música en el centro con nuevo profesor, Pablo Lamora de Villanova. Ilusiones renovadas, el grupo de música "El Remós" va a volver a dar lo mejor de sí.



VI EDICIÓN DE LA FERIA DE LA PATATA DE CHÍA

El pasado 5 de noviembre celebramos la VI Edición de la Feria de la Patata de Chía. Un evento de gran éxito ya muy reconocido, que como siempre, vivimos con mucha intensidad y que potencia la promoción de este valioso producto que el centro "El Remós" comercializa en su totalidad.



ESCUELA DE HOSTELERÍA

POR
M.ª ÁNGELES
GRASA

PRIMER PREMIO DE RECETAS MEDITERRÁNEAS

Ismael Clemente, alumno de 2º de CFGM de Cocina y gastronomía, ganó el primer premio del concurso de recetas Mediterránea, convocado por el Ministerio de Agricultura en Madrid. En la foto, acompañado por José Miguel García Escudero, profesor de la Escuela, exhibe orgulloso el diploma, que sobre todo acredita su superación, sus ganas de vivir, su afán por dignificarse.



CURSO DE COCINA NAVIDEÑA

Respondemos a la demanda de muchas personas que nos visitan y organizamos un Curso de Cocina navideña para aficionados. El curso lo realizamos en las instalaciones de la Escuela, en Guayente, los días 15 y 16 de diciembre.



PREMIO ALTOARAGONESES 2017

Estamos muy satisfechos de poder contaros que la Escuela de Hostelería ha sido seleccionada en el apartado de "Sociedad" para recibir el galardón de Altoaragonés del Año 2017, que otorga el Diario del Alto Aragón. El método de votación es a través de un cupón diario que aparece en este periódico en papel. Recortar y enviar por correo al periódico. ¡ANÍMATE A PARTICIPAR Y VÓTANOS!



RESTAURANTE DE PRÁCTICAS

El restaurante de prácticas se abrió al público con Ribagorza en otoño y Cocinas del mundo. Ambos proyectos han sido un éxito de participación y han sido dirigidos por nuestros profesores de cocina y de sala. Bravo por vuestro trabajo.



ERASMUS+

Nuestros alumnos se van de Erasmus +, una experiencia europea en la que llevamos varios años participando desde la Escuela porque la creemos de vital importancia para los jóvenes estudiantes. Este es el grupo de alumnos que va a realizar sus prácticas de FCT en empresas de hostelería de Ingolstadt en Alemania y La Roche sur Yon en Francia.



ANTIGUOS ALUMNOS

Nos sentimos orgullosos de nuestros antiguos alumnos. Aquí va una muestra de la trayectoria profesional de algunos de ellos. Ramón Lapuyade subcampeón del concurso nacional de tapas y pinchos de Valladolid y en la plantilla del TATAU, dos de los nuestros. Enhorabuena campeones.



LA ALTA GASTRONOMÍA ENCONTRÓ SU ACOMODO EN GUAYENTE, EL SANTUARIO MARIANO DE LA ALTA RIBAGORZA

(Artículo publicado en *Heraldo de Aragón*. 17.11.2017)

Texto y foto: Ángel Gayúbar

Encaramado en un saliente rocoso que domina el alto cauce del Ésera, justo en pleno corazón sentimental y físico del Valle de Benasque, el Santuario de Nuestra Señora de Guayente es un referente para los habitantes de la Alta Ribagorza desde el lejano siglo XI cuando don Hernando Azcón, al llegar frente al paraje conocido con el nombre de Roques Trencades, del término de Sahún, oyó unas voces que cantaban la salve.

Un brillante resplandor le guió hasta una pequeña cueva, en la que se encontraba una imagen de la Virgen que resolvió llevar al vecino pueblo para que allí fuera guardada. Pero la imagen desapareció de Sahún y volvió al punto donde había sido hallada. Dos veces se repitió el suceso y don Hernando comprendió que la imagen deseaba ser venerada en aquel lugar, mandando construir una ermita para albergarla convenientemente.

Andando el tiempo, a mediados del siglo XVI, allí se erigió un amplio conjunto religioso en estilo renacentista con aspecto de fortaleza en el que la recoleta iglesia que acoge la imagen de la titular del Santuario es el centro de un complejo de viviendas, la antigua residencia prioral y una torre defensiva formando una estructura cerrada en sí misma para favorecer su defensa que recuerda lo convulsos y peligrosos que eran aquellos tiempos incluso para los recintos sagrados.

Las cosas han cambiado mucho desde entonces, pero Guayente continúa siendo el santuario más importante de la zona, al que acuden en concurrida romería los habitantes de los pueblos del valle de Benasque y cuya titular sigue gozando de una gran veneración en la zona. Y también es sede social de la muy activa Asociación Cultural de Guayente y física de una sorprendente Escuela de Hostelería que tiene a gala ser la decana de las aragonesas, ya que se creó en 1981 como una apuesta por dotar de personal formado al entonces incipiente sector turístico del Valle, y haber sabido consolidar desde entonces un magisterio de notable calidad del que dan fe varias generaciones de profesionales hosteleros formados en este rincón guarecido por las más altas montañas del Pirineo.

María Angeles Grasa es la actual directora de este centro que durante muchos años fue regido por los Hermanos de La Salle pero que en la actualidad cuenta con un entusiasta grupo de profesionales, once, vinculados con los sectores educativos y hosteleros de la zona y que atesoran un notable prestigio y una reconocida profesionalidad. Varios de ellos participaban el pasado verano en Francia en un novedoso programa Erasmus para profesores que ahora están trabajando con sus alumnos. «Tenemos la suerte de que en estos momentos los proyectos europeos como el Erasmus Plus contemplan la posibilidad de que el personal docente se forme también, no sólo en temas pedagógicos sino también técnicos, fuera de nuestras fronteras y nosotros hemos aprovechado la oportunidad», explica María Angeles.



La directora de la Escuela apunta que, más allá de la ya importante historia que atesora el centro, el equipo docente apuesta por ubicarse en lo que éste representa en la actualidad, en su contexto formativo y su vinculación con la comarca donde está enclavado, en la propia importancia de la gastronomía y el servicio o en la evolución de un sector empresarial dinámico y activo. «Mirar al futuro es nuestra obligación», sentencia arropada por las centenarias paredes del Santuario de Guayente abundando en que el objetivo que persigue el equipo docente es la calidad en el trabajo desarrollado. «El ser un centro pequeño nos permite una atención individualizada de manera que el seguimiento al desarrollo de las competencias del alumno, tanto personales como profesionales, es muy cercana».

María Angeles es optimista sobre el futuro del centro. «Creo que estamos viviendo un momento dorado en la Escuela; tenemos muchos alumnos en Cocina y, como de costumbre y es algo que hay que recalcar porque pasa en todas las Escuelas y es sumamente importante para la armonía del sector, nos cuesta un poquito conseguir alumnos para Servicios», señala, recalando que no se puede tener una cocina excelente si no se sabe presentar al público de una manera exquisita.

Este Centro en Guayente, en Sahún, no sólo fue pionero en Aragón sino que su trayectoria docente ha estado jalonada por decisiones pioneras como las que llevaron a su equipo directivo hace ya un puñado de años a estrechar los lazos de colaboración con otras centros de distintos países de Europa con los que siguen manteniendo programas de intercambio de unos alumnos que llegan a Guayente para formarse desde los sitios más insospechados.

«Tenemos bastantes alumnos del Valle, afortunadamente, de comarcas vecinas, de Sobrarbe principalmente pero también de la Litera, el Somontano o el Bajo Cinca, y un grueso de matriculados muy importante que viene de Zaragoza», apunta María Angeles comentando que el «fenómeno» del alto número de zaragozanos puede estar motivado por el hecho de que hay bastantes antiguos alumnos de Guayente que están trabajando como jefes de cocina en restaurantes importantes de la capital aragonesa «y el boca a boca funciona». Por diferentes motivos, cada vez son menos los estudiantes procedentes de otros países pero no hace mucho la amplia colonia de estudiantes sudamericanos ayudó a internacionalizar y ampliar el punto de mira de la Escuela.

Consolidado como un importante espacio formativo, pero también como un motor de desarrollo económico y social para el territorio, el centro cuenta con 42 plazas de residencia que se ofrece a los interesados como un servicio complementario. Otros alumnos se buscan alojamiento en las localidades cercanas con transporte diario a la Escuela.

NOTICIAS DE LA ASOCIACIÓN

POR
CONCHA
ARTERO



CREACIÓN DE LA SUBCOMISIÓN DE PATRIMONIO

Dentro de la Comisión de Cultura se ha creado un grupo específico para trabajar en la divulgación, conservación y mejora de nuestro patrimonio artístico. Hemos mantenido una reunión con técnicos de Patrimonio del Gobierno de Aragón que nos ha ayudado a establecer una agenda de trabajo. Comenzamos poniendo nuestro foco de atención en tres edificios religiosos románicos: la Iglesia de San Esteban de Conques, la ermita de San Aventín en Sahún y la ermita de la Virgen del Puy en Sesué.

Desde aquí queremos invitar a todo aquel interesado en el tema a colaborar con nosotros.

E-Mail: cultura@guayente.info.

PREMIOS DE LA ASOCIACIÓN

Siguiendo el camino iniciado el año pasado, pedimos la colaboración de nuestros socios para presentar candidatos a los premios que concede la Asociación Guayente como reconocimiento a labores de promoción y servicio a nuestro valle.

A los ya consolidados Premio Guayén y Socio de Honor, recuperamos este año el de Amigo de los Pueblos Pequeños que se concedió una sola vez, a los Hermanos de La Salle en su despedida. Podéis enviar vuestros candidatos a partir del mes de enero al mail: cultura@guayente.info o llamando al teléfono: 974 55 28 96. .





Hostal TRES PICOS*

Tel. 974 551 305



Hotel**
ERISTE

Tels.: 974 551 514
974 551 632

22469 ERISTE (Huesca) - Valle de Benasque



Recreativo

BAR

Bocadillos - Tapas
Ambiente Familiar

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



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



Camping



ANETO

BUNGALOWS
APARTAMENTOS
HABITACIONES

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 ★ ★
Araguiells

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



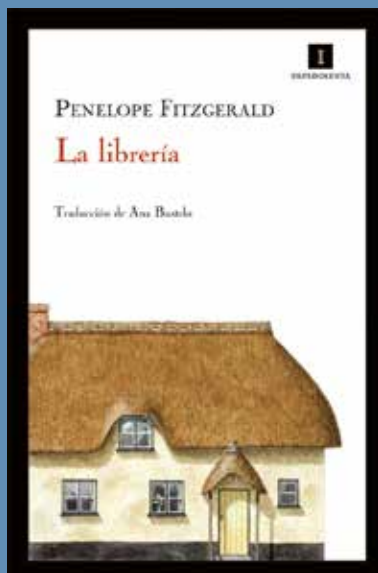
graficasbarbastro.com

T. 974 31 00 96 • T. 974 417 735

gráficas

BARBASTRO • MONZÓN

CLUB DE LECTURA



PENELOPE FITZGERALD. La librería. Ed. Impedimenta. 2010

Con esta hermosa novela hemos comenzado el curso escolar en nuestro club de lectura.

En ella se narra la valiente y curiosa aventura de Florence Green, vecina del pueblo costero de Suffolk, cuando decide abrir una librería en 1959, en un edificio antiguo y destartado con su propio y ruidoso fantasma. Florence se topará con la resistencia de las fuerzas vivas del pueblo que pondrán todas las trabas posibles a su proyecto. La decisión de poner a la venta la polémica novela, *Lolita* de Nabokov, complicará de forma definitiva la vida de Florence y su pequeña librería.

Un libro emocionante que fue finalista del Booker Prize y que ha sido recientemente llevado al cine por la directora y guionista española Isabel Coixet.

LAS LECTURAS DEL CLUB

RYSZARD KAPUSCINSKI. Ébano. Ed. Anagrama. 2006.

Nos estrenamos en el género periodístico con esta impactante novela que tiene mucho de libro de viajes, de historia y de aventuras.

A Kapuscinski, periodista polaco ganador del Premio Príncipe de Asturias de las Letras, se le ha llamado a menudo el mejor reportero del siglo. En *Ébano* nos relata, en una selección de artículos, algunos de los procesos de independencia que revolucionaron África en la segunda mitad del siglo XX. Kapuscinski narra los acontecimientos con la mirada lúcida y clara del reportero pero también con la calidad literaria del escritor. Una visión personalísima de alguien que vive realmente lo que cuenta, que se sumerge en las vidas de los africanos, que vive en sus casas, padece sus necesidades y hasta sus enfermedades.

Un libro extraordinario que se nos ha demostrado imprescindible para, si no comprender del todo, al menos acercarse a la realidad de un continente tan complejo y desconocido como el africano, marcado desde hace siglos por las lacras del colonialismo, el racismo, las guerras, el subdesarrollo y el hambre.





Feliz Navidad

- Y PRÓSPERO AÑO -

2018

**DESDE GUAYENTE
OS DESEAMOS TODO LO MEJOR**