

GUA YEN TE

Número 118
Abril 2021

40 ANIVERSARIO DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE

LOS DOCUMENTALES
EN EL VALLE DE BENASQUE

AL ANETO DESDE PANTICOSA





bien**V**enidos

¡Tu lugar en el Pirineo!

HV

Hoteles Valero
auténticos por naturaleza

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



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: 118

DIRECTORA:

Lola Avenfín Vázquez
cultura@guayente.info

EQUIPO DE REDACCIÓN:

Conchi Artero, Carmen Castán, Felisa Ferraz,
Ana Nocito e Iluminada Sánchez

Impreso sobre papel reciclado.

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
direccion.elremos@guayente.info

Santuario Virtual: www.guayente.net

sumario

**40 ANIVERSARIO DE
LA ASOCIACIÓN GUAYENTE (1981-2021)** 5
Editorial

**EL DECLIVE DE LOS INVERTEBRADOS,
LA PRIMAVERA Y LAS MARIPOSAS DEL VALLE** 7
Por Enrique Gil

DAVID 11
Por Enrique Serbeto

LOS DOCUMENTALES DEL VALLE DE BENASQUE 12
Texto: Antonio Merino Mora. Carátulas: Jorge Mayoral

RINCONES ESCONDIDOS 14
La cascada de San Farré
Por Mario Bielsa Torres

LA MANCHETA 15
Coleccionable en patués

AL ANETO DESDE PANTICOSA 19
La gran travesía del ingeniero Deffner en 1916
Por Alberto Martínez Embid

LA INFANCIA ES UN LUGAR 24
Por Adriana Mazuryzyn

NOTICIAS DE EL REMÓS 25
Por Héctor Rodríguez

ESCUELA DE HOSTELERÍA 27
Por José Luis Samitier

CLUB DE LECTURA 29

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

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@stf.logiccontrol.es

Frutas

ARNAL

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

CONSTRUCCIONES
LOSTE

- URBANIZACIÓN
- CONSTRUCCIÓN
- REHABILITACIÓN

Paseo del Esera, 4 - Teléfono: 974 540 934 - 22430 GRAUS (Huesca)
e-mail: info@construccionesloste.com

¡Nosotros te ayudamos!



En TAGSE llevamos más de 40 años dedicados a la gestión y asesoría fiscal, laboral, contable y correduría de seguros. Asesoramos a particulares, autónomos y empresas en sus gestiones de forma personalizada y de manera rápida y eficiente en:

- ✓ Asesoría laboral
- ✓ Asesoría fiscal, mercantil y contable
- ✓ Correduría de seguros
- ✓ Servicios financieros
- ✓ Gestoría



Crta. de Francia S/N, Edificio Ribagorza, 7 BENASQUE | 974 552 098 | benasque@tagse.com | www.tagse.com

1981 - 2021
ANIVERSARIO
40



40 ANIVERSARIO DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE (1981-2021)

Nos parece mentira que hayan pasado ya cuarenta años, ¡si parece que fue ayer cuando celebramos el 25 aniversario! Cuántas personas, cuántas acciones, cuántos proyectos ha desarrollado Guayente desde entonces.

Editorial

Nada de esto sería posible sin aquel primer grupo de personas que idearon una estructura que permitiera a los jóvenes del valle permanecer en él estudiando algo que sirviera posteriormente a su territorio. Nace la escuela al principio de todo como un instrumento para asentar la población, para evitar el éxodo juvenil y el consiguiente envejecimiento del mundo rural. Algo que ahora está en la agenda mundial, ya formaba parte de la identidad del proyecto Guayente. Se concitaron voluntades diversas: ayuntamientos, iglesia, empresarios, ganaderos, padres y madres de muchos pue-

blos del entorno. Gente del valle que quería trabajar desinteresadamente por su desarrollo. A todos ellos, a los primeros socios que confiaron en el proyecto y lo llevaron adelante y a todos los que vinieron después queremos agradecer su implicación y esfuerzo. Gracias a ellos seguimos aquí, trabajando por las mismas ideas y con la misma ilusión.

Después vendría la creación del Centro El Remós para atender las necesidades de las personas con discapacidad de la zona, un proyecto innovador y pionero que sigue siendo referente de una forma genuina de atención a la diversidad en el medio rural. La Asociación Guayente fue pionera en el desarrollo local en un entorno no urbano. Otro factor importante que la distinguió desde los inicios de otras asociaciones de desarrollo local es que, lejos de especializarse en un tema (patrimonio, vida, cultura, desarrollo



económico...), su evolución la ha llevado hacia distintas áreas. Desde el primer año de existencia, ya se elabora una visión global del desarrollo del Valle. El eje ideológico que dirige sus primeras iniciativas persistirá sin modificarse en posteriores acciones.

La filosofía que Guayente desea transmitir se expresa perfectamente en el artículo 7 del Decálogo de la imagen pública para responsables de la Asociación Guayente: "En toda acción en nombre de Guayente, transmite nuestra imagen: Servir-impulsar-innovar-unir-para la vida-en el Valle-desde el Valle-sin figurar." De aquí se deriva nuestro afán de crear espacios de tolerancia, respeto y libertad, donde el trabajo se realice de una forma desinteresada y callada para que prevalezca la consecución de nuestros objetivos sobre el reconocimiento personal o corporativo.

Por supuesto, la Historia de la Asociación Guayente es indisoluble de la evolución demográfica, económica y social de su entorno. La Asociación nace para aportar respuestas precisas a una situación y continúa aportando la legitimidad de las buenas prácticas que realiza en este territorio. En los cuarenta años de existencia de Guayente, nuestro valle ha pasado de un modo de desarrollo ancestral a otro diferente basado en el sector servicios. Y desde la Asociación, hemos transitado por ese camino con sus habitantes, intentando generar proyectos que respondan a esas nuevas necesidades. Así se crearon la Escuela de Hostelería, Turismo Rural, el Centro El Remós o las distintas iniciativas culturales destinadas a conservar y poner en valor el rico patrimonio de nuestra tierra.

Pero no solo trabajamos en, desde y por el valle. La colaboración con otras asociaciones y otros territorios es fundamental para crecer y aprender. Guayente colabora habitualmente en proyectos nacionales y europeos, formamos parte de la Confederación de Centros de Desarrollo Rural (COCEDER) llevando el nombre del Valle de Benasque a foros de diversos ámbitos. Creemos que la aportación de la Asociación a la Comarca de la Ribagorza y, de una manera muy especial, al Valle de Benasque ha sido de gran trascendencia y que la realidad podría haber sido bastante distinta en muchos aspectos de no haber logrado ponernos en marcha.

Este aniversario, dadas las circunstancias sanitarias extraordinarias que estamos viviendo, no lo vamos a celebrar como nos hubiera gustado, con actividades abiertas a todos nuestros socios y vecinos, tiempo habrá en sucesivas ocasiones de hacerlo así, el 50 A está más cerca.

Por el momento, queremos que este aniversario nos sirva para recordar todo el camino realizado, para continuar transmitiendo los valores en los que creemos, para difundir nuestros proyectos de futuro y para mejorar nuestra capacidad de acción. Queremos ante todo mostrar nuestra ilusión y nuestra esperanza en el futuro y desear a todos nuestros socios lo mismo para superar esta crítica situación y continuar trabajando por nuestros vecinos y nuestro territorio.

¡GRACIAS!

The logo for Guayente. It features three stylized, overlapping 'g' characters in purple and orange above the word 'guayente' in a lowercase, sans-serif font.

EL DECLIVE DE LOS INVERTEBRADOS, LA PRIMAVERA Y LAS MARIPOSAS DEL VALLE

Texto y fotos: Enrique Gil

Escribo estas líneas para la revista Guayente a las puertas de una nueva primavera que se anuncia radiante y calurosa. Y mientras pienso en las primeras especies de mariposas que podemos encontrar en las masas de frondosas, todavía sin hojas, o revoloteando por los prados, aún sin vegetación nueva, escucho las noticias que hacen referencia al constatado declive de los invertebrados, con especial atención en las abejas y mariposas. El uso de plaguicidas, la intensificación de la producción agrícola y ganadera y el cambio climático están pasando también factura a ese primer escalón de la cadena trófica. Ponemos el acento en la disminución de las poblaciones de mariposas principalmente en Europa y de abejas a nivel mundial y su función polinizadora fundamental para el correcto funcionamien-

to de los ecosistemas, pero son muchísimos más los insectos que colaboran intensamente en la polinización de las plantas.

Ya no nos resulta extraño realizar un largo viaje en coche en primavera y no tener que parar en más de una ocasión a limpiar la luna delantera del vehículo, pero hasta no hace mucho eso era normal. Y mientras glaciares pirenaicos e invertebrados nos avisan de la crisis medioambiental en la que nos adentramos, podemos reconocer y buscar estas pequeñas joyas entomológicas, cada día más escasas, que representan las mariposas que dan la bienvenida a la primavera en el valle.

Entre los cientos de especies de mariposas (orden Lepidóptera) que podemos encontrar, se pueden citar estas nueve especies a modo de pequeño ejemplo.

Familia *Nymphalidae*:

Coenonympha pamphilus

(Linnaeus, 1758)

Ninfa de Linneo,
nispola

Encontramos esta mariposa a partir del mes de marzo. Ampliamente distribuida por el Norte de África, Europa y Asia. Frecuenta hábitats muy variados y en la Península Ibérica tiene varias generaciones anuales. Como especie nutricia de las orugas se han citado *Rubus*, *Ranunculus*, *Succisa*, *Pulicaria*, *Stellaris*, etc. En España su conservación no reviste problema, pero en lugares como Reino Unido se ha constatado un importante descenso en sus poblaciones sin que se conozcan las causas exactas.





Nymphalis antiopa

(Linnaeus, 1758)

Especie de amplia distribución mundial, América Central y del Norte, Europa y Asia. En la Península Ibérica ocupa principalmente la zona norte; Pirineos, Cordillera Cantábrica, Sistema Central y Sierra de la Estrella en Portugal. Las larvas se alimentan en las hojas de frondosas como los sauces. Los adultos son inconfundibles por su tamaño y por el borde blanco amarillento que presentan en las alas. El ejemplar de la imagen es una hembra, que tras pasar el invierno en estado de adulto, aprovecha el calor de los primeros días de primavera en la montaña. Al igual que en el caso anterior, podemos encontrarla a partir de principios de marzo.



Polygonia c-album

(Linnaeus, 1758)

Esta especie se distribuye por gran parte de Europa y Norte de África llegando hasta Asia. Se reconoce fácilmente por el borde irregular de las alas, que le ayuda a mimetizarse y por la pequeña C de color blanco que presenta en el reverso, tal y como se aprecia en la fotografía. Resulta llamativo ver como imita incluso los hongos descomponedores propios de las hojas secas. A pesar de su extensa distribución en ningún caso es abundante. Podemos buscarla en bosques caducifolios a la salida del invierno y principios de primavera.



Aglais io

(Linnaeus, 1758)

Especie de lepidóptero presente en Europa y Asia templada. En la Península Ibérica se encuentra en la zona norte ocupando una gran variedad de hábitats. La puesta la realizan sobre el envés de las hojas de las ortigas, *Urtica dioica*. Por su tamaño y vistoso colorido en el anverso es una especie de fácil identificación que podemos encontrar en cuanto desaparece la nieve sobre el terreno.

Familia *Papilionidae*:

Papilio machaon

(Linnaeus, 1758)

Es una de las mariposas europeas más llamativas y conocidas por sus vivos colores. Las orugas se alimentan sobre plantas de la familia de las umbelíferas, como los hinojos. Dependiendo de la latitud tiene desde una generación en las zonas más norteñas, hasta dos e incluso tres generaciones en el norte de África. Ocupa lugares muy variados como pastizales de montaña, campos de labor, parques, barrancos, monte abierto, etc. En el valle podemos encontrarla a partir del mes de abril.



Iphiclides feisthamelii

(Duponchel, 1832)
chupaleches, podalirio

Todavía se discute si esta llamativa mariposa *I. feisthamelii* es sólo una subespecie de la europea *I. podalirius*, pero lo cierto es que en Europa se constata la importante regresión de sus poblaciones. El ejemplar de la imagen es un macho. Podemos encontrarla desde el mes de marzo. Por su forma y colores es otra de las mariposas de fácil identificación.

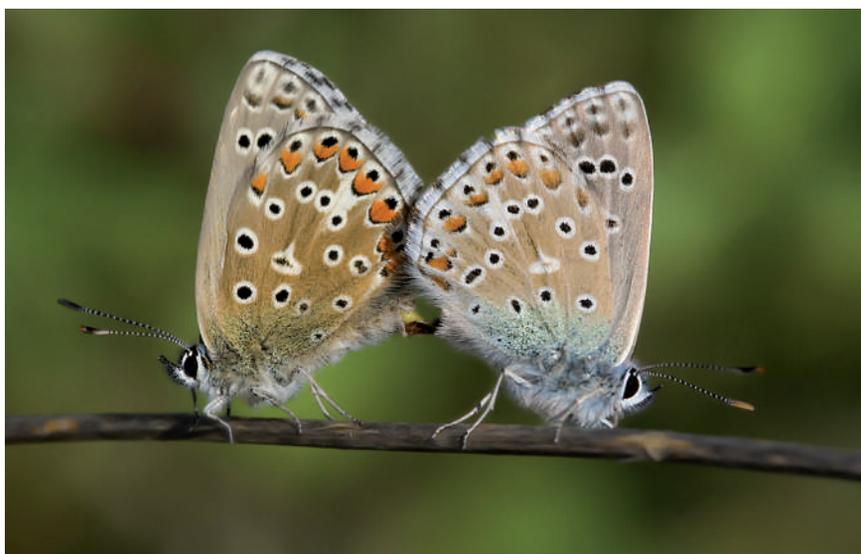


Familia *Lycaenidae*:

Lysandra bellargus

(Rottemburg, 1775)

Especie ampliamente distribuida por Europa, llegando hasta Rusia, Turquía, Irak e Irán. Tiene preferencia por pastos secos, sobre suelos calcáreos. Sus poblaciones han experimentado un notable descenso, debido a la pérdida de hábitat. Tiene dos generaciones anuales y los adultos pueden entrarse entre los meses de abril a octubre. Tienen una envergadura alar de 28 a 34 mm. Como plantas nutricias de las orugas se citan, entre otras, *Hippocrepis comosa*, *Hippocrepis commutata*, *Anthyllis*, *Genista*, *Lotus* y *Coronilla*. En la imagen, el macho está a la derecha y la hembra a la izquierda.





Hamearis lucina

(Linnaeus, 1758) Perico

Pertenece a la familia *Lycaenidae* y es el único representante europeo de la subfamilia *Riodiniinae*. Su presencia en la Península Ibérica es muy escasa y se limita a la zona norte. Abril y mayo son los mejores meses para la observación de los cada vez más raros ejemplares de esta especie.

Phengaris

(Maculinea) arion

(Linnaeus, 1758)

Hormiguera de lunares
y puesta

Maculinea arion es una pequeña mariposa de la familia de los licénidos que se distribuye por Europa y Asia, mostrando sus poblaciones una clara regresión. Dependen de una única especie de hormiga (*Myrmica*) para su propagación con la que viven asociadas. Las mariposas hembra hacen la puesta en flores de tomillo y mejorana. Tras su eclosión, las orugas caen al suelo y secretan sustancias químicas que atraen a las hormigas y hacen que las confundan con sus propias larvas. Las hormigas las transportan a sus nidos y las cuidan durante diez meses. En junio, las orugas forman una crisálida a la entrada de la colonia y emergen dos días después desde el interior del hormiguero convertidas en mariposas. Esta especie está incluida en los catálogos de especies amenazadas autonómico y nacional, así como en la Directiva Hábitats. En la imagen un ejemplar con un huevo puesto en el anverso de una mejorana.



DAVID

Texto: Enrique Serbeto Gabás

Quien lo habría dicho, precisamente ahora que se nos han llenado los recuerdos de vidas rotas, congeladas en el mejor de los casos, por esta interminable plaga bíblica que es la pandemia hasta hacernos creer que la vida normal, eso que antes nos parecía normal, es lo extraordinario. Un año, año y medio viendo cómo pasa este tiempo excepcional, caprichoso, con la zanahoria de las vacunas colgada en la punta de ese palo que no se puede alcanzar porque se aleja tanto como nosotros nos acercamos, empeñados siempre en que todo sea como queremos que sea. De repente te enteras que han matado a un buen amigo tuyo y que no ha sido el virus, sino una bala o dos o tres, no lo sé. A David Beriain lo conocí puede que fuera en el lado turco o tal vez en ya el lado iraquí de la frontera y recuerdo que me pareció un alarde de audacia lo que hizo para atravesarla oculto en el doble fondo de un camión desvencijado que le depositó a los pies de un nevero en un lugar del que no podía saber ni el nombre ni el país donde estaba. Le podían haber matado allí o en media docena de todos los lugares donde fue el primero en llegar con una cámara pero no, ha sido casi veinte años después y en Burkina Faso, un país que siempre me había parecido afable y seguro. Ahora mismo no puedo recordar si en las veces (dos al menos) que vino a Castejón a las jornadas de Periodismo de Altura le enseñé a David una manta que me traje de recuerdo de Burkina Faso, una manta de color tierra, teñida con ceniza, que ya no puedo mirar sin pensar si ese color tierra no será también un color sangre y sin preguntarme si a David no lo habrán cubierto con una de estas mantas de color tierra, teñidas con ceniza, si algún ser humano compasivo habrá querido arropar al cuerpo inerte de ese navarro grandullón que desde pequeño soñaba con ser reportero de guerra para contar todas esas cosas que no se dicen en las ruedas de prensa y que ahora frío y sin vida debe estar en algún chamizo de aquel país que ya no es tan afable ni tan seguro, en esa tierra que se ha tragado de golpe la vida de un tipo bueno, de un buen tipo. ¿No quería yo que volviera la normalidad? Lo normal es que un periodista como David no pudiera estar tranquilo sin buscar por el mapamundi algún rincón donde todavía no ha logrado meterse nadie con una cámara. En esos sitios es tan importante entrar como lograr salir con vida y siempre piensa uno que en el peor de los casos todo el mundo tiene cosas más importantes que hacer antes que gastar una bala para matar al periodista. Eso era lo normal en los tiempos normales y la muerte de David te recuerda de alguna manera que no hay nada normal ni siquiera cuando queremos que todo sea normal, que la vida es también muerte y que lo que llamamos nuestra muerte no es nuestra porque David ya no podrá contar nunca lo que le ha pasado en Burkina Faso, ni podrá volver a Castejón en verano para explicarnos lo que hacen los cazadores furtivos en las reservas y los parques naturales del suroeste, ni podrá ver mi manta de color tierra, teñida con ceniza, que tal vez pondremos este año en el Centro Cultural para recordarlo cuando vengan los demás colegas y hablemos de él, como se habla de los que solo ha dejado buenos recuerdos. David vivía para ser periodista y ha muerto siendo periodista y para eso, ¡jay! no existe ninguna vacuna.



01. Cruzando el Portillón de Benasque

02. David Beriain en los encuentros periodísticos de Castejón de Sos

LOS DOCUMENTALES DEL VALLE DE BENASQUE

Texto: Antonio Merino Mora. Carátulas: Jorge Mayoral

La invención del cinematógrafo en 1895 cambia el modo de representar la realidad al pasar de la fotografía fija a la fotografía en movimiento que permitirá ver las acciones creadas por sus autores en el momento exacto en el cual se producen los hechos que se desean narrar.

De este modo, y en el caso del montañismo, los primeros documentales son precisamente el deseo de evidenciar y materializar la prueba de la gesta realizada, como es el caso de la que probablemente sea la primera filmación de la ascensión al pico Aneto, la cumbre más alta del valle de Benasque y del Pirineo, realizada por Montañeros de Aragón en 1929, recuperada por Tasio Peña y conservada en el archivo del mismo autor, Filmo Aragón Archivo, que se puede visionar en: www.lamemoriafilmada.blogspot.com.

Con anterioridad a este documental es posible que existan otros de los cuales no tenemos constancia, lo mismo sucede con otros posteriores que quizá estén en archivos privados, en el extranjero o desaparecidos para siempre.

Tras este documental de 1929 destacan algunos otros que nos gustaría reseñar.

Batallons de Muntanya / *Batallones de Montaña*. Se trata de un documental militar rodado en 1938, con fines propagandísticos por el Estado Mayor del Ejército del Este, en el que muestra el entrenamiento que reciben las tropas de alta montaña del Ejército Popular de la República Española. La filmación nos muestra el paso de esta unidad por la villa, se pueden ver la plaza Mayor y al fondo lasucas del Mon y de Ixeya, luego la tropa desfilando hacia el camino de Anciles. Se ve también el chalet de Escoriaza (hoy desaparecido) y el Gran Hotel Benasque, luego la zona donde son adiestrados los soldados para la práctica del esquí y escalada, en la zona de los baños de Benasque, Acampamen y Rosec. El documental finaliza al son del himno nacional republicano, a la sazón el mismo son del Ball de Benàs, ancestral música de varios pueblos del valle: Anciles, Ansil, Cerler, Sarllé, Eriste Grist, Sahun Saunc y Benasque Benàs.

Spanish refugees in France / *Españoles refugiados en Francia*. También del año 1938 es el breve reportaje que informa de la llegada de los refugiados españoles civiles y militares a finales de marzo y comienzos de abril de 1938, durante la Guerra Civil, en lo que constituyó la primera retirada de militares y civiles antes de la definitiva de 1939.

Los documentales siguientes son los realizados por **NO-DO** (noticiario y documentales) Noticiario Cinematográfico Español que era un informativo periódico, propagandístico, de proyección obligatoria en los cines de toda España antes de la película programada. Los nodos, al margen de su utilización por parte del régimen como propaganda de la actividad gubernamental, también realizaron reportajes monotemáticos de todo tipo: deportivos, etnográficos o turísticos como es el caso del documental **Valle de Benasque** del año 1944,

rodado tan sólo cinco años después del fin de la Guerra Civil. Nos presenta el valle, al comienzo de la progresiva recuperación de la ganadería tras la contienda. Se trata de un bucólico documental etnográfico que nos muestra, además de unas breves escenas de esquí, la labor de los pastores: la recogida del ganado bovino y ovino desde el valle de Estós hasta la villa, las vacas para ser estabuladas y las ovejas muy probablemente para comenzar la trashumancia hacia el sur de la provincia. En el documental se reconocen a varios benasqueses entre ellos a Manuel Artiga Ariño de Casa Jovita.

Alto Pirineo de 1957 es otro documental de NO-DO en color en el que se realiza un gran recorrido por los altos valles del Pirineo Central: Bohí, Arán, Benasque, Bujaruelo y Ordesa. Nos ilustra las excursiones realizadas en estos valles por un grupo de montañeros que van recorriendo los valles citados y realizan ascensiones a los picos más representativos de estos territorios: lasucas *dels Encantats* en el valle de Bohí, el Aneto en el valle de Benasque, y el Monte Perdido en Ordesa.

En el recorrido por Benasque, se ve como era la villa en los años cincuenta con un breve recorrido por sus calles, también como estos montañeros se aprovisionan de víveres para la travesía y cómo son asesorados por Marcial Mur (Roldanet), veterano guía de montaña, para realizar la excursión que les llevará al Aneto. Para esta ascensión contratan al guía Pedro Mora (Damián) quien con su caballería les llevará primero a la Renclusa, donde son recibidos por Antonio Abadías (Llausia) propietario de la Fonda Sayó y arrendatario del refugio de la Renclusa.

El último documental que queremos resaltar es el premiado **Territorio de abejas, paisaje de hombres** (2007), dirigido por Daniel Orte. En él se nos ofrece una visión desde un punto de vista real y romántico del Pirineo reflexionando sobre cómo este paisaje de alta montaña se ha ido transformando progresivamente por el cambio de modelo productivo desde una economía tradicional agroganadera al desarrollo de la industria turística.

En este excelente reportaje participan con sus opiniones el catedrático emérito de Geografía Física de la autónoma madrileña Eduardo Martínez de Pisón, referente del ecologismo en España, y una docena de jóvenes benasqueses que narran su experiencia vital en el valle y cómo perciben su futuro en el valle con la importante transformación de nuestro paisaje pirenaico.

Los documentales citados son un importantísimo reflejo del devenir de nuestro valle y constituyen por sí mismos y, cada uno de ellos en su momento histórico, un fiel reflejo de cómo eran las cosas en los distintos aspectos que abordan: el montañismo en los años veinte, la Guerra civil, la ganadería en los años cuarenta, el turismo excursionista a finales de los cincuenta y el último, como expresión o llamada de atención de las consecuencias del desarrollismo turístico en el Pirineo.

BATALLONS DE MUNTANYA / Batallones de Montaña. (1938)

Documento cinematográfico del Estado Mayor del Ejército del Este.

Dirección: Manuel Berenguer

País: España (República Española)

Año: 1938

Duración: Diez minutos / 10 min

Productora: Films Catalonia S.A. Laya films (Barcelona)

Música: Marchas Militares e Himno de la II República. Sonorización René Renault

Rodaje: Benasque villa y las partidas de Acampamen, Baños de Benasque y Rosec.



SPANISH REFUGEES IN FRANCE / Españoles refugiados en Francia (1938)

Producción: BRITISH PATHÉ / PATHÉ GAZETTE

Síntesis: El documental de apenas tres minutos, muestra la llegada de cientos de refugiados desde Benasque a Luchón, por

el puerto de Benasque, *Portillón de Benás*. Finaliza con el embarque y transporte de los soldados de la 31ª División del Ejército del Este desde Luchón hasta la Junquera.



VALLE DE BENASQUE (1944)

Película documental, 1944, Ministerio de Información y Turismo, NO-DO

Dirección: Ismael Palacio Bolufer.

Voz en off: Ignacio Mateo.

Montaje: Rafael Simancas

Sincronización: Estudios CEA. Madrid.

Sonido: klangfilm-Eurocord. N

Laboratorios: Cinematiraje Riera. Madrid.

Duración: 10 minutos.



ALTO PIRINEO (1957)

Dirección: Alberto Carles Blat (20 min)

Guión: Alberto Carles Blat

Música: José Pagán, Antonio Ramírez Ángel

Fotografía: Alberto Carles Blat

Productora: NO-DO, Ministerio de Información y Turismo

Jefe de producción: José M.ª Ramos

Operador 2º: Francisco Sánchez

Narrador: Martín Navas

Sonido: Juan Flierbaón. Sonorización Estudios EXA Madrid

Laboratorio: Foto film SA. Barcelona, rodada con Agfa color

Motañeros: Gabi Fernández, Milagros Ramos, Manolo Caballero y el perro Mit.

Benasqueses en la filmación: Marcial Mur Suils (*Roldanet*), Pedro Mora Serena (*Damián 2*)

Antonio Abadías Mur (*Llausia*)



TERRITORIO DE ABEJAS, PAISAJE DE HOMBRES 2007

Dirección: Daniel Orte Merchero (Madrid)

País: España

Productora: Imanat Films

Duración: 81 Min.

Filmado en minidv. 16.9

Con el soporte de la DPH. Diputación Provincial de Huesca.

Premio Félix de Azara (Aragón).

Premio en el festival della Lessinia (Italia).



RINCONES ESCONDIDOS



LA CASCADA DE SAN FARRÉ

Texto y foto: Mario Bielsa Torres

La cascada de San Farré es un salto del río Ésera que se encuentra a medio camino entre la desembocadura de la Aigüeta de Cregüeña y el Plan de Rossec. No está señalizada ni hay un buen sendero que baje hasta su pie, solo una pequeña senda que se desvía del Camino Real para conseguir acceder a ella. El salto no es especialmente alto, como lo son los de las cascadas del Esquerrero o de Alba, pero tiene una presencia impactante porque aquí el agua precipita en una fina lámina muy extensa, se podría decir que es una pequeña catarata. El agua cae como un telón rugiendo sobre la roca granítica y levantando una tenue neblina de gotas volátiles que se esparcen entre los abetos del lugar. No hay allí ninguna señal de presencia humana más allá de la propia respiración del visitante que aspira la frescura del ambiente y se sobrecoge ante el estruendo fluvial.

El Ésera corre libre en este tramo, ausente de barreras, cementos y embalses. Las aguas aún están limpias y, a veces, se pueden ver mirlos acuáticos haciendo gala de su habilidad para nadar a contracorriente.

En tiempo de estiaje el agua resbala por las rocas barnizándolas y casi parece que las ondulantes formas de la pared hayan sido pensadas para que el fluido las repase una y otra vez. Cuando el nivel del río sube el agua salta y, al colisionar con las rocas, se esparce en todas direcciones.

Durante los mayencos la fuerza bruta del agua es rompedora. En la gran riada de 2013 el agua le arrancó al granito un cuerno que partía la cascada en dos, y aún hoy quedan grandes bloques y árboles a los pies que demuestran y recuerdan al buen observador la capacidad del Ésera, habitualmente dormido.

Las gentes de estas tierras, acostumbradas como yo a los cauces represados, no contemplarán la escena con indiferencia pues la liberación inútil e improductiva de energía tiene una belleza salvaje y primitiva. Las aguas aún libres y ajenas a las turbinas y a los sistemas de riego discurren despreocupadas, soñando con el mar, en la cascada de San Farré.



LA MANCHETA

COLECCIONABLE EN PATUÉS

EL SIGLLO XX: EL CAMINO DEL GARONA

*Del capítulo El Puerto, del libro
BENÁS EN EL TEMS, de José
Español y José María Mur*

Texto: José María Mur, de casa Pelós de Benás.

Pero coma pase dan tot a ista bida, lo bueno tamé s'acabe; y resulte que, en pocs ans, la Ball de Benás pasará de la moransa económica a la crisis, a les baques fllaques.

Dimpués de uns sigllos de moransa en que no bem pará de creixé y creixé, ta les décadas de 1850 a 1880, Benás arribe a la boga. Benás está rebutiu. ¿De qué? Pus de tot: de terréns sembrats hasta la misma roca de la montaña, de fayena, de chen, de més chen...

Benás no hi abonde més y escllate.

Y mos arribe una crisis tan fort y llarga que trenará serca de sen ans. Sen ans que Benás ba aná perdén chen larreu, de tal manera que no bem encomensá a llebantá cabeza hasta que ban arribá els ans de 1960.

Ba está a partí del saguer cuarto del sigllo XIX que a Benás ba encomensá a faltá fayena y a sobrá chen, y el benasqués ba tinre que donase boya ta buscá fayena a fora. ¿Y t'agón mirará el benasqués? Pus coma tantes altres begades... ¡Tal sur de Fransa!

En prinsipe ta cualquier puesto del sur de Fransa, pero mols d'ells ban seguí el camino del río Garona y ban aná a pará a la región de la Gironde. Burdeos y els llugás que el rodeyen ban está el destino de sentenás de benasquesos.

Y presisamén ta istos ans a Fransa yebe molta requesta de manobra. Entre 1880 y 1920, la rebolusión industrial empllegabe chen a la minería y a la industria del metal, y ban repllegá tota la emigración que ba arribá a Fransa.

Pero además d'aixó, a partí de 1863 aparese per tot el sur de Fransa una malautía que ataque les biñes, la "floxera", y aixó fa que tamé emplleguen abundante chen en ta repllantá les biñes. A ista fayena así sempre l'em dito "desfonsá".

Y ta colmo, entre 1914 y 1918 ba binre la primera guerra mundial y un millón y mich de fransesos ban tinre que allistase al ejérsito, abandoná la suya casa y marchá al frente, y calebe remplasalos a la suya fayena. Mols d'ells ya no ban torná.

Isto puyal de circunstansies ban propisiá la emigrasi3n dels benasquesos, que no se ban aconortá. Ba está coma si s'esen chuntau la fame dan les ganas de minchá, perque el sur de Fransa presisabe treballad3s y els de Benás no teniben fayena. Així ba comensá la emigrasi3n más gran que hi ha habeu a la nuestra bila a toda la suya istoria.

Tot el sur de Fransa estabe a l'abasto dels desfonsad3s de la Ball de Benás: del Mediterráneo al Atlántico, Montpellier, Carcassonne, Toulouse, Bordeaux y hasta París, sin iuxpllidá el departamén de Bagnères. Y se ban establlesé per totes istes regi3ns, pero la gran mayoría ban aná ta la man de Burdeos.

A istos testimonis podém bere com mos charren dels benasquesos que ta ista época ban marchá ta Fransa:

«L'agüelo anabe a Saint Émilion perque ya yebe mols familiás de Benás que eben marchau en ta 1914-1920 y els españols yeren ben resibits ta treballá. Tenibem tíos a Burdeos que yeren allí dende 1917; tamé chermáns de yaya, que treballaben d'arbañils dende molto antes de la gran escapada de la guerra. Per aixó la chen de Benás anabe más ta la man de Burdeos. Tamé en ba yabre que ban aná ta la man de Tolosa y Carcasona, pero menos que a Burdeos.»

«Cuan mos bem casá l'an 1959 bem aná de biache de nobios a Fransa ¡Llebabem set mil pesetes, sempre me'n acordaré! Y dan ixos dinés bem está dos meses sempre a casa de familiás que llebaben allí mols ans. A Burdeos a casa de tía Pilar, a Tolosa a casa de mi chermano, a Puicheric, al costau de Carcasona, a casa de la familia de la mía dona y al final a Beziers, al costau de Montpellier, que tenibem uns primos.»

Yey un acta de la Casa de la Bila de Benás, que date de 1911 y repllegue una llista de uns 60 besíns de Benás que eben marchau ta Fransa. Algúns llebaben tres ans, otros sinc, set y hasta bint ans, y no eben tornau mai més. L'escrito yere ta regulá el padr3n, pero done buena mostra de la situaci3n que se bibibe.

Entre 1890 y 1920, de un total de 250 cases que yebe a Benás (sin contá Sarllé ni Ansils), ba marchá chen de más de 150 cases. A Sarllé, de unes 40 cases que tenibe en ban marchá de más de 25. Estém charrán de benasquesos que aparesen als papés, pero seguramén seríen mols más, si contém dan la chen que no se tiene costansia escrita.

¡Menudo bataclán!

De moltes cases ban marchá algúns mosos o moses (uno, un parell, tres, cuatro...); pero ba yabre prous cases que ban tancá la puerta perque ban marchá tots, el matrimonio y tots els fills, que alabegada yeren mols.

Mols ban seguí el camino del Garona ta aná a pará a la regi3n de la Gironde, o sigue, a Burdeos y llugás de alreduedó. A les actes matrimoniales de les illesies de Saint Michel, San Nicolás, San Bruno, San Luis, San Fernando, o la del Solar español de Burdeos, se troben mols noms benasquesos, ya que en aquells ans s'hi ba casá un puyal de la mosardalla que ba marchá d'así.

Pero tot el sur de Fransa estabe al abasto dels benasquesos. De les cases de Fades, Sansuc, Ramón Castán de Marieta o Corte ban aná ta Bagnères de Luchon. De casa de Mariano Suils ban aná ta Saint Gaudens. De casa María de Blanco, de Corte, de Ferrero cabo la bila o de Campa cabo ban aná ta la regi3n de Nouvelle Aquitaine, departaméns de Charente y la Dordogne (Angoulême, Périgueux, Monbazillac, Saint Seurin o Pomport). Otros ban aná ta la regi3n de Occitane, departamén del Haute Garonne, per ensima de Toulouse: de casa l'Ospitala ban aná ta Montauban, y otros de Campa cabo ta Luzech. Algúns ban emigrá tal sureste fransés, coma els de casa Miro y els de Farreret de Miro, que ban aná a Carcassonne, o els de casa Chaime a Marseille. Y uns cuans ban arribá a París, entre ells, els de les cases de Joaquín del Molinero, Perón, Papayet, Lloréns, Pinto, Sansuc, Chusep u Fades suelo.

Al prinsipe, a ista emigrasi3n se le dibe emigrasi3n *de la bolandrina* perque yere temporal: marchaben ta octubre, pasaben allí l'ibert y tornaben ta la primabera. Pero dan el tems, bedén que a Benás no s'apañaben la cosas, ya ban marchá ta sempre.

¿Y d'ag3n viene ista malautía que se le diu la "floxera"? Ye per un pulg3n chicorr3n que ataque els biñals, ixequel les fuelles dels rabas3ns y les pudre. Aplleret, larreu y sin pode-hie fé res, s'estene per tot el territorio. Solo en els primés quinse ans ba asolá el trenta per sen de les biñes del sur de Fransa.

Dimpués de probá uns cuans remedis, ban bere que solo en yebe uno que anabe be: arrincá els rabas3ns contaminats, repllantá dan rabas3ns portats de América que no les atacabe a la "floxera", y empeltralos dan els rabas3ns tradicionals de la regi3n. Y aixó yere desfonsá: picá la terra prou fonda en t'arrincá el rabas3n, saniá el solero contaminau y repllantá les terres, y además, llimpiá terréns u bosques ta destinalos a nuevos biñals.

Ta fé-hue, l'aína que empllegaben yere els pics, la misma que a Benás se empllegabe ta arrincá les trunfes. Ista tenibe un mango y acababe dan un doplle pico que febe una U. A Fransa le diben "le benca". Yere apropiada tal terreno pedregoso. Dan els pics calebe fé un suco de mich metro de fondo. La roca yere dura, mol dura, y calebe clabalos dan molta forsa ta trencala. Calebe sudá y dixase la pell ta fé un tros de suco cada día. Una fayena que tronsabe, y que presisabe buenas cualidats de forsa y tosudería, que solo podebe fé chen mol preparada. Ixa yere la manera de sobrebiure que teniben tans y tans benasquesos que tal mes d'octubre, dimpués de pllegá les trunfes, preneben el morral, crusaben el Puerto y se'n fartaben de treballá hasta la primabera cuan tornaben.

D'ista manera, a Benás s'estalbiaben unes cuantes boques que allimentá, ya que a cada casa, dels mosos en edat de treballá, se'n quedabe alguno ta cuidase de les poques fayenes de l'ibert y els otros marchaben.



Y cuan ta la primavera tornaben ta casa crusaben el Puerto dan la alegría de trobase dan la familia y ofreseles lo poco que se'n portaben. Lo primero y lo prinsipal, que ells eben treballau y eben minchau be. Además portaben un tros de seu que febe les begades de l'aseite y balebe ta que les dones podesen apañá el rancho una buena temporada. Altros, además del graso, portaben uns bestits y uns parells de sabates tals chicots.

¡Ah! Tamé algo de morra, unes doplletes de oro, que así les cambiaben en pesetes y podeben pagá lo que la familia ebe comprau tot el an. ¡A fiansa! Les poques botigues que yebe a Benás treballaben a fiansa, que quere di que cobraben al cabo de un an cuan els desfonsadós tornaben de Fransa. ¡Menudo negocio tinre una botiga! Ara se le diríe a aixó "poca liquidez". Alabegada..., ¿se le diríe de alguna manera? ¡Ya me pagarás cuan puesques! Així se le dibe y així se febe.

Istos testimonis mos charren de aquells ans que anaben a desfonsá:

«Mi agüelo, coma mols de Benás, anabe tals iberts a treballá porque así ta l'ibert no yebe res; y marchaben a peu pel Portillón hasta Saint Émilion, a més de 250 quilómetros de la frontera, y allí se quedaben quatre u sinc mesos desfonsán y bibín. Y tornaben en tren porque ya teniben cuartos.

La chen que anabe a Fransa cuan benibe portabe un seu, que yere la ensundia de la baca, o sigue, la grasa que se saque de la tripa; se salabe y dan aixó tenibem ta apañá el minchá de tot el an. Yere una chansa portalo de Fransa porque el aseite anabe mol escaso.

Compraben bestits y sabates tals fills cuan tornaben; y coma les pagaben en oro, así yebe chen que el cambiabe coma le paresebe en pesetes y així pagaben tot lo que eben comprau aquell an, porque así se bibibe molto a fiansa. Anaben a casa Pey, a casa El Negro, a les botigues y compraben y pagaben cuan tornaben de treballá de Fransa. Yere una bida prou dura.»

«Mi agüelo yere campesino y tals iberts marchabe ta Fransa a desfonsá a les biñes de Saint Émilion, al costau de Burdeos, agón yey molta biña y un bino mol bueno.

Marchaben tots els iberts y allí yebe prou españoles que ya yeren dueños, porque eben emigrau ta 1914-1918 cuan la primera guerra mundial. Alabegada ban tinre que amenisté de molta manobra a Fransa porque tots els francesos yeren al frente.»

«Els que pasaben el Puerto arribaben a Luchón y mols anaben hasta Burdeos, agón yere la biña. En yebe algúns que s'hi ban quedá, els que yeren chobes y forts. Allí yebe moltes biudes chobes de la guerra del 14, y els de Benás anaben coma mosos y al cabo d'uns mesos se casaben y yeren dueños de la casa, y güe en día, bets els noms, que son noms de per así.

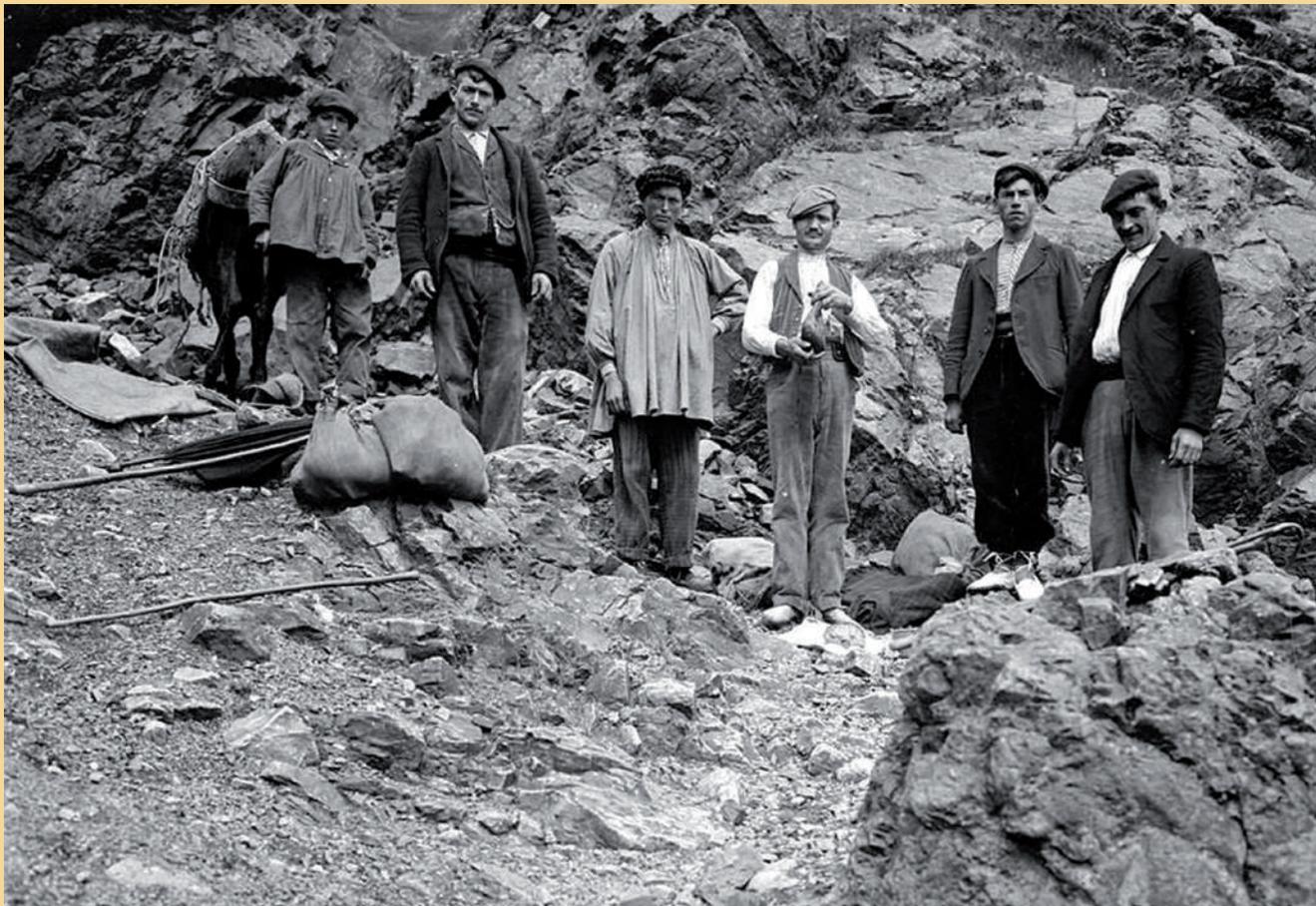
Yey algúns que ban entrá de mosos y se ban fé patróns; ara que... ¡Les ban pasá negres tamé! Yeren patróns pero no manaben, porque les dibe la dona: "¡Para cuenta que asó ye mío! ¿Eh? Acórdate d'agón biens".»

Marchaben de mol chobes, acompañats de un familiar dan el que apreneben aprisa; y en arribá, als pocs días ya se posaben a treballá coma els demás.

Podeben aná a desfonsá u a bendimiá. La bendimia no interesabe als benasquesos porque yere una fayena ta dos u tres semanas y no les sallibe a cuenta porque solo el biache ya les costabe prou días; cal tinre en cuenta que mols ans ban fé el camino a peu y més tardi ya preneben el tren a Luchón t'aná a altros llugás.

En cambio, desfonsá yere una fayena que se podebe fé una begada acabada la bendimia y continuá tot el ibert. D'ista manera podeben costease el biache y ganá més cuartos. Els benasquesos sabeben que ista fayena les donabe més ingresos que les fayenes que podeben fé a Benás ta l'ibert. Ista fayena yere abundante y correbe prisa. Treballaben de sol a sol y cuan febe molta caló hasta treballaben de nit dan unes llámpares. Cobraben a destajo pels metros cuadrats que picaben, y cuan yere terreno dan pedres, istes quedaben ta ells ta podeles benre y sacase així un sobresueldo.

Se ba comprobá que picá a man yere la milló manera de fe-hue, porque si se febe dan besties, caballs u bous, el suco només arribabe a afondase un palmo coma molto.



La nuestra chen se ba apachá mol be dan els de allí. A medida que els patróns bedeben lo serios y buens que yeren treballán, els apresiaben y les anaben ofresén altres fayenes distintas a la rutina de desfondá. Les ofreseben fayena de treballadós agrícolas, o sigue, encargase de totes les fayenes que llebabe una casa dedicada a la agricultura treballán ta un solo patrón.

Istes nuebes fayenes yeren les que ya febe la chen que ebe naixeu allí, y aixó podebe doná problemas, coma ba pasá més al este de Fransa, a Beziers y Narbonne, agón ba yabre rebueltes contra els emigráns que allí eben anau a treballá. En isto sentiu, la región de la Gironde ba está més tranquila y els benasquesos se ban entenre mol be dan els girondíns. Pero la fayena de desfondá a temporades no podebe está eterna y algún día calebe cambiá. Dimpués de uns ans anán a temporades y bedén que la situación a Benás no s'apañabe, arribabe el momento de penre la desisión de quedase y no torná ta casa.

El primer paso que teniben que doná yere llibrase de les obligasións militás, o sigue, fé la mili a España. Dimpués teniben que casase dan una moseta dosera, que moltes begades yere de Benás y otras la trobaben a la nueba terra. Pasaben un tems de proba ta bere si s'apachaben dan la chen del llugá y dan el tems se sentiben coma uno més.

La vida yere mol distinta a la de Benás: la cultura pirenaica de pertenencia a la casa, allí no iguere. Tot yere distinto: la lluenta, la escuela, la moral...

Pasaríen uns ans treballán a la casa, y dan la morra que estalbiaben compraríen un tros de terra ta bendimiá;

podeben está unes quatre o sies ectárees, que treballaríen al mismo tems que feben la fayena que les encargabe el patrón. A begades yere el mismo patrón que teniben el que les benebe la terra y les donabe fasilidats ta pagá.

Algún benasqués ba sé més atrebiu y ba comprá terréns més grans, de unes trenta u cuarenta ectárees, pero yeren els menos.

Istes biñes comprades les treballaben els fills y poc a poc, dan els ans, ban aná fense més grans y pasán de pays a fills, de manera que en els tems d'ara, podém trobá a la Gironde la tersera u la cuarta fornada de la familia que se dedique a treballá lo que el abuelo o el bisabuelo ba encomensá.

Apart de dedicase a les biñes, algúns benasquesos se ban dedicá als ofises de carpintero, arbañil o chesaire y ban salre ta debán.

A istos testimonis s'apresie lo duro que yere marchá en aquells ans:

«Seríe ta primés de sigllo cuan yayo ba marchá dan sus pays y su chermano. Ell tenibe 12 ans. Sus pays se'n ban tinre que torná al cabo de uns mesos y allí els ban dixá als dos sols. Ban chaure als piós puestos que te puets arribá a pensá; no sé com se les apañaríen tan chobenets, pero ban resistí. ¡Antes la chen yere mol fort! Allí ba apenre un ofise y al cabo de uns ans ba torná, se ba casá dan yaya y se ba instalá así. ¡Així yere la vida alabegada!»

«Mis pays ban marchá l'an 29; ban marchá ta trobá allí una vida milló y se ban posá a treballá la biña y allí bé naixé yo. Bé aná tres ans a la escuela y l'an 41 ya bem torná t'Ansils, dimpués de onse ans.»

AL ANETO DESDE PANTICOSA

La gran travesía del ingeniero Deffner en 1916

Texto: Alberto Martínez Embid



Desde hace algo más de cien añadas el pico de Aneto ha sabido captar las ilusiones de muchos montañeros hispanos. Y de mil maneras posibles. Por ejemplo, desde la "Primera Exposición Española de Fotografía de Montaña" de la entonces *Agrupación de Alpinistas Peñalara*. Dicha muestra se inauguraba en Madrid el 10 de junio de 1916 con unas fotografías y diapositivas estereoscópicas donde aparecían ciertas "vistas benasquesas" de Gómez de Llarena y Madinaveitia. Más de tres mil visitantes desfilaron durante veinte días por el Ateneo de la Capital para admirarlas.

Podemos permanecer un poco más en este año de 1916. Así, en el mes de julio cierto ingeniero ubicado en Valencia, H. Deffner, protagonizó un interesante periplo monte atraviesa desde Tena hasta Benasque por la vertiente sur del Pirineo..., que quiso rematar sobre la cúspide de la cordillera. Narraría sus experiencias en los números 40 y 41 de la *Revista de Alpinismo Peñalara* (abril y mayo de 1917) bajo el título de "Pirineos centrales: desde Panticosa a la Maladeta". Saltándonos sus andanzas iniciales, situaremos a nuestro "peñalaro" y a sus porteadores sobre el puerto de Sahún:

"El extenso panorama nos dejó maravillados, pues descansando sobre un montículo gramíneo vimos delante de nosotros el fértil valle del Ésera, con el majestuoso grupo de la Maladeta... Delante de todo esto se extiende el valle del Ésera, con campos verdes y pueblos diseminados que están unidos por la línea recta y blanca que forma la carretera... A nuestros pies se inclina la cuesta de pastizales del río de Sahún, en cuyos céspedes pastaba tranquilamente una gran

manada de reses. En un peñón, a nuestro lado, jugaban dos garduñas de piel roja, a quienes no parecía molestar nuestra presencia".

Un modo inmejorable de ingresar en el Alto Ésera a través de las montañas.

Del puerto de Sahún a Benasque

La literatura montañera aparece rica en testimonios de ascensos al Aneto por septentrión. Sin embargo, no existen tantos que fueran llevados a cabo desde el sur durante los arranques del siglo XX. Menos aún, escritos en español. Así pues, acompañaremos a Deffner en su aproximación hasta el entonces refugio en obras de La Renclusa sin alterar los topónimos que empleara hace ciento cinco años:

"A las 11:30 h partimos para descender al valle del Ésera. Bajamos sobre moles de pizarra, cruzando andaderos de ganados, a un regato que nace en un herbazal jugoso [...]. Luego franqueamos el riachuelo principal, cogiendo nuevamente un buen sendero arrimado a la vertiente izquierda del río de Sahún que nos facilitó un pronto descenso entre jóvenes abedules, cuyas cortezas blancas formaban buen contraste con los aterciopelados céspedes. Casi abajo, en el valle, estaba destruido el camino por una avalancha de piedras, cuyos escombros sueltos tuvimos que atravesar hasta que hallamos, bastante más abajo, nuevamente la vereda entre avellanales.

"A las 15:30 h pasamos el pueblo de Sahún para coger la carretera en las orillas del Ésera. El valle es, en parte, muy ancho y contiene praderas fértiles, bordeadas de olmos, hayas



02



03



04

y abedules. Al pie del santuario de Guayente, construido sobre un murallón, paramos una media hora, arreglándonos un poco para el paseo por la carretera, frecuentada por mucha gente. A la vista del pueblo de Cerler, situado sobre la colina sembrada de árboles, a la derecha del río, caminábamos a las 16:45 h por Eriste [...]. Sus vertientes escarpadas del norte pertenecen a la Icheya [Iseya], que encaja en sus faldas a Benasque, adonde llegábamos a las 17:30 h, después de haber atravesado el río por un buen puente. En casa de Francisco Cabellud, a la entrada del pueblo, encontramos buena y hospitalaria acogida”.

De este modo sencillo cerraba Deffner su travesía de seis jornadas desde Panticosa. Le quedaba su colofón: subir al pico de Aneto.

Hacia el flamante refugio de La Renclusa

El remate perfecto del cruce de los Pirineos oscenses efectuado por Deffner en 1916 iba a ser la visita a su Cúspide. Por vez primera, el hombre que llegó desde Valencia citó a quien le conduciría en dicho ascenso:

“El día 19 de julio partimos con Paco Cabellud, el hijo del fondista, como guía, y llevando provisiones para tres días, a La Renclusa, para hacer allí noche y subir al día siguiente al Aneto. Emprendimos el mismo camino que ayer [durante una excursión], pero sin atravesar el puente del val de Estós, y seguimos la vereda que conduce a Francia por el puerto de Benasque. Yendo por atajos, por las praderas mojadas del rocío, penetramos siempre más en la angostura del valle, formada por los montes Icheya, pico de Estós, Aguas Pases y Mall Pintrat, a la izquierda, y Espax, Estatás, Alba y las Tres Hermanas [de Paderna], a la derecha. Después de una marcha de hora y cuarto, llegábamos, a las 7:30 h, a la desembocadura del río Malibierna [Ballibierna], en un tupido bosque del cual sobresalen esbeltos abetos.

“Pasada una honda barranca anduvimos por pastos sobre los cuales vimos, a nuestra derecha, a las 8:15 h, los Baños de Benasque, o sea un gran caserón, estilo cuartel, situado en un entrellano, a unos cien metros sobre el río. Nuevamente sube el camino, bajo pinos, abetos y chaparros, hasta llegar a los arroyos Literolas y Remuñe [Remuñé], que cruzamos. El Remuñe se desliza, entre los picos de Mall Pintrat y Aguas Pases, en una hermosa cascada, en un bosque de abetos. Un gran rebaño de unas mil ovejas y cabras, pequeña parte del ganado de Benasque, pastaba por este paraje, llamado Llano de Campamento.

“Ya hacía tiempo que se había nublado el cielo y comenzó a lloviznar, y pronto cayó un gran chaparrón, que nos obligó a buscar precipitadamente el Hospital de Benasque, situado entre pastos extensos. Es una casa grande y simple, que pertenece a la Villa de Benasque, y en la cual puede pasar la noche cualquier viandante, alrededor de la chimenea, mediante el pago de diez céntimos. También hay camas sencillas, puestas por el arrendatario. Nosotros llegábamos a las 11:00 h, abrigándonos durante diez minutos del aguacero; y para no salir de aquella casa sin haber gastado nada, tomamos cuatro copas de anís, por las cuales pidió el posadero 1'50 pesetas.

“La lluvia cesó y proseguimos nuestro camino, siempre ascendiendo algo, por el Llano de Estanques [Plan d'Están]. Aquí pastaban mulas jóvenes y asnos, en gran manada, las hierbas finas que crecen entre pequeñas charcas. Ya queda el Ésera reducido a un arroyo que serpentea por los pastos, desapareciendo de vez en cuando bajo los mismos. Aquí encontramos por primera vez, a profusión, rododendros con hermosas flores, cuyo color encarnado presentaba un magnífico aspecto, destacándose entre el verde claro de los helechos y los pastos de verde oscuro. En un recodo del incipiente río hicimos un descanso debajo de un sombroso pino [...]. Delante del puerto de Benasque se extiende la Peña Blanca, sobre cuya explanadita está la casita de Cabellud, un refugio y albergue en tiempo de paz, pero ahora no habitada. Desde allí se sube fácilmente, por un andadero bueno construido por Cabellud, a la Salvaguardia en una hora. La subida desde el Hospital hasta la caseta y el puerto también exige cosa de hora y media.

“Comenzamos ahora el ascenso a La Renclusa, entre pastos finos con rododendros y pinos. La senda, casi siempre buena, estaba destruida más arriba por los caprichosos derroteros de un arroyo que se formó este mismo año, debido a una perforación de la barrera de La Renclusa, y que cae ahora en muchas cascadas sobre los herbazales lozanos y piedras cubiertas de musgo. Para no apartarnos mucho del camino teníamos que atravesar varias veces los regatos; pero al final me encaramé directamente a algunos riscos fácilmente accesibles, y arriba, con gran sorpresa, vi delante de mí La Renclusa, adonde llegábamos a las 14:30 h.

“Es una casa grande, a una altura de 2.140 metros, aún en construcción cuando la visitábamos, pero posteriormente inaugurada en el mes de agosto. Los dormitorios no estaban aún terminados; pero, así y todo,



dormimos allí muy bien. Interinamente había una casita contigua que servía ahora de cocina y de comedor. El refugio es propiedad del *Centro Excursionista Catalán* [*Centre Excursionista de Catalunya*], y seguramente merece elogio por haber escogido estos hermosos montes para la construcción de tales albergues alpinos. Los precios son algo elevados. Enfrente está la gran peña hueca, con la chocita antigua, hoy corral, y el hoyo en el cual desaparecieron anteriormente los desagües del glaciar de la Maladeta; pero la perforación de la barrera permite ahora la salida del arroyo, como antes he mencionado. Al lado de la antigua cabaña se construye una capilla, labrada en la peña.

“Después de haber dejado nuestros morrales [mochilas] en la casa y descansado un rato, subimos al lago de Paderna, siempre por entre el césped que crece sobre piedras y riscos”.

De este paseo al ibón no retendremos sino cierto comentario de Deffner referido a que “seguimos con nuestra mirada cómo escalaba un cura, con su guía, el fondista de La Renclusa el pico de Paderna”. Sin duda se trataba de una de las últimas trepadas de Jaume Oliveras y José Sayó antes del célebre accidente en el Puente de Mahoma...

El pico de Aneto en 1916

Un ascenso al *Monarca Pirenaico* de hace ciento cinco años no deja de ofrecer emociones e interés. Por ello, dejemos que Deffner lo relate sin apostillarle en demasía:

“El día 20 de julio [de 1916] salimos, a las 3:45 h, escalando sobre buen suelo rocoso la cresta de Portillón. Comimos algo de chocolate, y después de beber agua fría de un regato, subimos con agrado por los riscos, estando pronto más altos que el cerro de enfrente que encierra el lago de Paderna, pudiendo ya ver su superficie oscura. Por mojones de piedras sueltas está marcada de vez en cuando la subida usual. Ya atravesamos pequeños neveros, saltamos nuevamente sobre resquebrajados pedazos de granito, llegando al Portillón inferior, donde descansamos algunos minutos, disfrutando de un magnífico panorama, formado por los montes ya vistos ayer; pero dominando ahora nuestra vista el puerto de Benasque; divisamos las llanuras verde grisáceas del Mediodía de Francia.

“Continuamos el ascenso, quedándonos al lado derecho de la cresta. De vez en cuando había que bajar un poquito para rodear peñascales intransitables. En un ventisquero grande subimos un buen tramo hasta llegar al Portillón superior. Aquí tuvimos por primera vez la vista libre sobre el Aneto y el Col Coronas, con el gigantesco glaciar multifaldeo y cubierto todavía de mucha nieve, que se extiende desde aquí hasta la cumbre del Aneto. Antes de pisar aquellos ventisqueros paramos aquí, gozando del hermoso panorama a ambos lados de la cresta.

“Bajamos la loma de la misma para meternos sobre el glaciar del Aneto, cuyas neveras tienen al principio un rápido declive. Siguiendo las pateras seguras y cómodas que hizo nuestro guía [Cabellud] con el piolet, pasamos sin novedad el empinado camino. Continuamos con facilidad nuestra marcha sobre los ventisqueros menos inclinados, siempre subiendo algo, hasta que alcanzamos, a las 8:30 h, una morena, una faja de piedras sueltas caídas del [pico de] Astorg. Sobre una losa grande de la misma, con hoyos llenos de agua, que dejó la nieve fundida recientemente,

descansamos un rato para tomar la primera comida, rodeados de extensos campos nevados que brillaban al sol. Luego ascendimos un grueso montón de nieve, que nos quitó la vista hacia adelante. Tendría debajo una cresta de hielo formada por la unión de los glaciares de los picos del Medio y de Coronas. Vimos ahora por primera vez los términos del glaciar cuyos desagües forman el oblongo lago verde de Barrans [Barrancs], al pie del pico de igual nombre, y que desaparecen bajo tierra en la Sima u Ojo del Toro, el Farao [Forau] d’Aiguallut de los benasquinos [benasqueses], para nacer nuevamente, unos cinco kilómetros más lejos, como manantial del Ésera, en el Llano de Estanques [sic].

“Tomado el espinazo del helero, observamos las oscuras líneas de varias grietas ocultas bajo la capa de nieve, que se extienden todas desde el pico del Medio y de Coronas, por la curva honda de la vertiente del Domo [Cúpula] del Aneto, hacia el lago de Barrans. Para evitar algún accidente íbamos atados de una cuerda; pero las capas de nieve estaban todavía tan fuertes, que pudimos traspasarlas sin peligro, llegando al Col Coronas a las 9:45 h [...]. Estamos encima de un murallón de nieve de unos cuarenta metros de altura, amontonada por el viento fuerte durante una nevada. En un ángulo recto caen sus lados perpendiculares en la hoyada de la cresta pedregosa, formando una balsa de agua por la nieve recién fundida. Mis compañeros [¿los porteadores?] querían quedarse aquí hasta que regresara del Aneto, y a ellos dejábamos el cuidado de los morrales. Sin carga alguna comenzamos a las 9:55 h la subida al Aneto.

“Ascendiendo primeramente el gigantesco ventisquero del Domo [la Cúpula], cuya capa de nieve, muy inclinada, ya estaba ablandada por el sol de la mañana, nos hundimos hasta las rodillas. Tal marcha nos fatigó mucho y nos detuvimos para mirar detenidamente el camino hecho sobre el glaciar, cuyas grietas vemos desde aquí completamente. Más abajo ya estaban éstas libres de nieve, enseñándonos sus aberturas verdes, que estimé de una anchura y profundidad de seis a ocho metros; pero más tarde me dijeron que tienen profundidades de más de cien metros. Tomado el Domo nevado, dejamos sobre riscos de granito la cuerda que nos unió hasta ahora y cortamos con el *piolet* pedazos de hielo para refrescar nuestras fauces sedientas.

“Sobre la cresta de la abrupta pared meridional ganamos mucha altura, y dejamos en un montículo *piolet* y bastón para traspasar, gateando, el Paso de Mohamed [Puente de Mahoma]. Es la parte de unos veinte metros de la cresta granítica, y de un metro de ancho, cuyas laderas caen casi verticalmente, teniendo la meridional un abismo de unos trescientos metros. El único trozo difícil es un hueco de tres metros de profundidad, y del mismo largo, al cual hay que bajar y subir por la vertiente meridional. Pero el granito áspero tiene muchas y buenas empuñaduras [presas], resultando fácil y bonito, para los no propensos a vértigo, el trepar por él. Luego se sigue por la cresta hasta el mojón de piedra, la señal de la cumbre, a una altura de 3.404 metros, donde llegábamos a las 10:40 h.

“Tuve un extensísimo panorama ante mis ojos. A mis pies está el lago Coronas, casi completamente congelado. Hay dos lagunas más en su vecindad, que todavía están tapadas por hielo y nieve [...]”.

“Después de haber puesto nuestra firma en el libro [de Cima], abandonamos, a las 11:15 h, la cumbre más alta de

los Pirineos, bajando por el mismo camino y deslizándonos, patinando, por los declives del Domo velozmente, de modo que ya me uní con mis compañeros diez minutos más tarde. Después de un descanso en las piedras del arcón granítico del collado, trepamos, a las 11:45 h, por las murallas pedregosas y nos deslizamos hacia el lago sobre el glaciar meridional nevado, dirigiéndonos siempre más a la derecha, para evitar las grietas que vimos en la parte izquierda del helero. A las 12:25 h estuvimos en la orilla izquierda del lago Coronas, cuya hermosura nos recuerda tiempos primitivos. El glaciar se hunde en sus aguas cristalinas, que le dan un tono de color verde claro. La blanca tapa de hielo nevada del lago está hendida por múltiples rajaduras, desde las cuales reverbera el agua turquí al azul del cielo”.

Dejaremos en este punto que el grupo de Deffner y Cabellud descienda hacia Benás por Ballibierna. Llegaban a la Capital del Alto Ésera a oscuras, sobre las 20:00 h. Como es natural, todos “durmieron divinamente aquella noche”. No era para menos.

Un largo retorno a Valencia

El último capítulo de su aventura lo dedicaría nuestro ingeniero al “Regreso”. Un tema siempre de actualidad entre los benasqueses de entonces y los de ahora:

“Al día siguiente, 25 de julio [de 1916], tuvimos que abandonar aquella hermosa comarca, a la cual me había acostumbrado pronto, por recordarme lugares parecidos del Tírol. En una tartana (en agosto hay automóvil) salimos, a las 8:00 h, y bajamos, por Eriste, Sahún y otros pueblos, a El Run, donde llegamos a las 9:30 h. Desde aquí hay autobús; pero como éste sale por la tarde y la carretera hasta Seira conduce por el interesante congosto del Ésera, hicimos este trozo a pie y tomamos el automóvil en Seira, a las 14:00 h, que nos llevó hasta Graus, donde se queda el auto por razones que ignoramos. Hubo que hacer noche allí, y al otro día seguimos en el mismo vehículo por Benabarre (también hay otra Compañía que va a Barbastro), alcanzando en Binéfar el rápido, que nos condujo a Zaragoza, donde llegué a las 15:00 h, siguiendo luego a Valencia”.

Cerraremos este trabajo a través de los deseos de nuestro protagonista, quien quiso invitar a sus lectores “a visitar también este terreno hermoso, la segunda Suiza europea, dejando las comodidades de la ciudad, y obtendrán intensos goces en aquellos terrenos montaraces”. Bien se ve: el turismo desde Valencia no tardó en caer fascinado por los paisajes del valle de Benasque.



07



08

-
01. *Croquis Deffner (RSEA Peñalara, 1916)*
 02. *Pico Sacroux (Martignon-Fourcassié, c. 1930)*
 03. *La Tuca de Maupas vista desde el Sacroux (Martignon-Fourcassié, c. 1930)*
 04. *Los Montes Malditos vistos desde el puerto de Benasque (Martignon-Fourcassié, c. 1930)*
 05. *Valle de Paderna, pico de Paderna a la derecha y el pico de Alba (Martignon-Fourcassié, c. 1930)*
 06. *Cumbre del Aneto desde la cima del pico de Coronas (Martignon-Fourcassié, c. 1930)*
 07. *Glaciar occidental del Aneto y, por el fondo, la cadena del valle de Arán (Martignon-Fourcassié, c. 1930)*
 08. *El pico de Aneto en invierno (Migot, 1927) (2)*



LA INFANCIA ES UN LUGAR

Texto: Adriana Mazuryzyn

¡Quién me iba a decir a mí que un día todos mis caminos conducirían al Turbón!

Soy argentina y vine a España para cursar unos estudios de educador de museos que me descubrieron el Museo Etnográfico de Zaragoza donde se reflejan las fiestas, tradiciones y costumbres de los pueblos del Pirineo. Tras esto, desarrollando mi tesis sobre el museo de religiosidad popular de Abizanda de la mano de Angel Gari, mi tutor, me interesé por esa parte de la historia que navega entre lo mágico y lo trágico que me llevaría hasta el Pirineo para conocer de cerca las fuentes. Lo que iba a ser un lugar de paso se convirtió en mi proyecto de vida y aunque yo iba en otra dirección: seguir estudiando, trabajar en un museo, un doctorado... la vida tenía otros planes para mí.

Hace 21 años que vivo en el Valle y hace cinco tomé la decisión de compartir con más gente ese instante que me atrapó, que me hizo volver a la memoria cuando era pequeña y me columpiaba abrazada al gallo, miraba con fascinación extraterrestre las setas, o se hacía amiga de un sapo, o le cantaba a la flor de la maceta. Y no, no es metáfora, los niños somos así.

Así que comencé el proyecto **Soldeselva de la Muria** en la falda del Turbón, acompañada por mucha gente que se convirtieron en mis maestros y maestras. La línea del proyecto siempre fue la misma: educar en la naturaleza, sensibilizar y compartir conocimientos de etnobotánica, pero la forma en la que se fue consolidando es fruto de la gente con la que me he rodeado. Actualmente estamos trabajando en tres direcciones: recuperación de conocimientos tradicionales, sensibilización en la naturaleza y huerto ecológico.

Por un lado la recuperación de conocimientos tradicionales vinculados a la agricultura, que comprende no solo la cuestión técnica de saber hacer y poner en valor el trabajo de nuestros mayores sino también la cuestión social: volver a generar los espacios de intercambio y de apoyo mutuo vecinal, que antes formaba parte de la estructura de los pueblos.

Así comenzamos a lo grande con el primer encuentro, una veintena de vecinos convocados por el boca a boca y la excusa de hacer el documental en el que recrearíamos como se hacía una barga.

Contaba con la colaboración de Eugenio Monesma para hacer el documental, quien se acercó temprano al lugar y no estaba muy convencido de si el evento resultaría, al fin y al cabo soy una forastera jugando con anacronías. Poco a poco fueron lle-

gando los patueses de pura cepa cargando rastrios y forcas, José trajo cuerda y reía para hacer el agujero y plantar el palo, no os puedo contar la alegría que teníamos todos, lo fuertes que están nuestros abuelos, lo felices que estaban de encontrarse para realizar esta faena.

Yo viajé por cada una de sus historias, escuchando las dallas sincronizadas parando a picar, escuché las palabras de la memoria del niño que perseguía a los pollos que había llevado al prado para que comieran, vi el orgullo de esas forcas de muchos dientes, por fin descolgadas de su tumba de polvo, vi el brillo en los ojos de hombres y mujeres mayores que se transformaron delante de mí, y vi que en ese prado, durante unas horas, volvieron todos a un lugar familiar. Ese día fuimos todos niños, cada uno en su infancia.

En el siguiente año realizamos las cargas en mula con el apoyo del Ayuntamiento de Bisaurri, Eugenio Monesma, Trekking Mule, Casa Chuandervera, El Laminero, y la participación de más de cincuenta personas de tres generaciones diferentes. Se hizo un taller de dalla, picado y afilado y montamos un bosque sensorial como atractivo para los niños.

La era COVID nos atrapó con el proyecto del tercer encuentro que se espera realizar con la temática de la esquila y la transformación de la lana.

También estamos trabajando en la recuperación de usos de plantas silvestres, tanto medicinales como comestibles y la transformación de las mismas, realizando talleres de jabón de sosa, cremas, ungüentos, licores. En los talleres de huerto enseñamos a conocer la tierra y detectar necesidades, flora adventicia, fertilizantes orgánicos, purines preventivos y combativos de enfermedades y plagas, recolección de semillas... Asimismo colaboramos con la red de semillas de Aragón en la recuperación e intercambio de semillas campesinas. La idea es poder realizar actividades tanto en el huerto Soldeselva, como en otros espacios, dando herramientas para que los huertos comunitarios resurjan con fuerza como un espacio colaborativo y de intercambio.

Finalmente a la parte de sensibilización en la naturaleza, de la que he mencionado el bosque sensorial, hay que sumarle las actividades lúdicas en el que el bosque es el recurso didáctico, land art, huellas, biomúsica (hacer música con la conductividad de las plantas), en definitiva, mostrar con amor lo que abunda en esta tierra.

NOTICIAS DE EL REMÓS

POR
HÉCTOR
RODRÍGUEZ

“LA REMÓS BAND”

Recientemente “La Remós Band” editó su primer vídeo clip que preparó con motivo de su aparición como grupo invitado para amenizar la IV Gala de los Premios “Cuarto Pilar”, organizada por la Consejería de Ciudadanía y Derechos Sociales del Gobierno de Aragón.



PROYECTO “VIVIENDAS SOLIDARIAS”

El Centro “El Remós” ha puesto en marcha una nueva “Vivienda Solidaria”, en la que participa Esther junto a l@s voluntari@s Martina y Gonzalo. Es la segunda vivienda de estas características que en estos momentos está funcionando en el centro, fomentando así el voluntariado social y, que junto al Piso Tutelado y la Residencia, son ya 4 los recursos residenciales que están sirviendo a “El Remós” para ajustar el modelo residencial óptimo para cada uno de los perfiles con diversidad funcional del centro.



BADA HISPANAPLAST (RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA)

La multinacional alemana Bada Hispanaplast S.A., con sede en Huesca, ha apoyado un año más con una nueva dotación económica al Centro “El Remós” en fechas recientes.



CARNAVAL EN “EL REMÓS”

En “El Remós” no nos pudimos resistir, y la unidad de convivencia de la residencia celebró el Carnaval, y aunque de manera diferente a otros años, no impidió que se lo pasaran todos genial.



Sergio y Alberto, ya por fin, han podido retomar su participación en el equipo de fútbol de la S.D Huesca de la Liga Genuine y unirse a sus compañeros de toda Huesca. Aunque esta temporada no habrá torneos sí que hay entrenamientos y actividades, también online con el resto de equipos de España.



CUERPO EUROPEO DE SOLIDARIDAD INSTITUTO DE LA JUVENTUD DE ESPAÑA

Tras el sello obtenido por el Centro «El Remós», para la acogida de voluntarios dentro del marco del Servicio de Voluntariado Europeo, aunque por motivos de la pandemia son «In Country», 3 de ellos ya están en nuestra Asociación, Berta y Ángel en una de las Viviendas Solidarias de «El Remós» y Olivia en la Escuela de Hostelería.



PROYECTOS DE VIDA INDIVIDUALIZADOS

“El Remós” ha retomado los Proyectos de Vida Individualizados, que consisten en la implantación de un nuevo modelo de atención centrado en la persona basado en 5 áreas: Vivienda Inclusiva, Inserción Laboral, Ocio y TL, Relaciones Sociales, y Envejecimiento Activo.



POISES (PROGRAMA OPERATIVO DE INCLUSIÓN SOCIAL Y DE LA ECONOMÍA SOCIAL)

Este año el Centro “El Remós” continua con este proyecto a través del Ministerio de Trabajo y Economía Social, el Fondo Social Europeo (FSE) y COCEDER, “Itinerarios integrados para luchar contra la despoblación rural”, como beneficiario final del Programa Operativo de Inclusión Social y de la Economía Social (POISES), y que se va a desarrollar hasta el año 2023, basado en acciones de orientación y asesoramiento individualizado, de formación, y de acompañamiento y seguimiento de la inserción, de colectivos desfavorecidos.



REMÓS GARDEN- APERTURA 22 DE ABRIL

Ya está aquí la primavera y, un año más, abrimos nuestras puertas para que podáis alegrar los balcones y jardines del valle con nuestras plantas, árboles y flores.

Os esperamos en Villanova, junto al desvío de Sesué: de martes a sábado, por las mañanas de 10 a 13,30 h y por las tardes, de 15 a 19 h.



ESCUELA DE HOSTELERÍA

POR
JOSÉ LUIS
SAMITIER

JORNADAS DE COCINA INTERNACIONAL

Durante este trimestre hemos realizado en la escuela las jornadas de cocinas del mundo que han permitido a los alumnos conocer las diferentes y exquisitas ofertas gastronómicas de diferentes puntos del globo.

Empezamos este viaje por Portugal, donde descubrieron como elaborar un exquisito *Bacalhau á bras* (bacalao desmigado con patata) un caldo verde portugués (un caldo de laçon, repollo, patata, chorizo), la cataplana de pescado (parecido a nuestra zarzuela) o un exquisito postre de *pastéis de Bélem*, con una base de hojaldre y relleno de crema.

También aprendieron sobre los vinos portugueses, los Oportos, Madeiras y los orujos conocidos como Begaçeiras.

Continuamos nuestro viaje por la cocina de Marruecos, algunos de los platos que elaboraron fueron el *zaalouk* de berenjenas (ensalada tibia de berenjena), el *byesar* (un humus de habas), la *pastela de pollo con harissa* (un pastel de pollo desmigado con almendras) y los rollitos de almendras y nueces, todo este succulento menú acabado con un sabroso té a la menta.

Desde Marruecos viajamos a otro país vecino, saltando los Pirineos, para llegar a nuestra querida Francia, donde elaboramos una *Ratatouillie*, le *Lieu noir au beurre blanc*, la *crème brûlée* y donde no podía faltar una espectacular tabla de quesos franceses con el Munster, Cantal, Brie, Roquefort...elaborada por nuestros alumnos de sala.

Conocieron los excelentes vinos franceses, su Champagne, el Cognac, el Armagnac, el Marc, y solo nos quedaba decir... ¡Bon appetit!

Desde Francia, montamos a nuestros alumnos en un velero y desembarcamos en Grecia, donde les esperaba un *Kolokithokeftedes* (una especie de croqueta con calabacín, queso feta, huevo, entre otros) una ensalada *helloumi* (con queso griego, lechugas, pepino, pistacho, etc), el *Kritharaki* (con cebolla, calabacín, nueces, tomate, orzo, albahaca, queso fresco), el *Dolmades con Tzatziki* (plato elaborado



con cordero y hojas de acelga), para terminar con el postre *revani*, un bizcocho con sémola de trigo y acompañado con helado de yogur.

Conocieron esa bebida anisada tan consumida en Grecia que es el *Ouzo*.

De Grecia dimos un pequeño saltito al Líbano, para elaborar una especie de aperitivo que se conoce como *Mezzeh*, todo al centro de la mesa, compuesto por un *labneh* (con yogur y pesto), un *Baba Ganoush* (un humus de berenjena), un *Kibbeh* (una croqueta rellena de carne de cordero picado), y el *Tabouleh* (ensalada a base de tomate, cebolla, bulgur, perejil y menta). Continuamos con el *Samke Harra* (una merluza a la brasa acompañado con una salsa) y de postre el *Tamryieh* (un buñuelo relleno con una crema de sémola), muy popular en el periodo del Ramadán.

Y terminamos nuestro viaje gastronómico en estas jornadas despidiéndonos con Italia, con el típico *antipasti* con el famoso *prosciutto* (su jamón), mortadela de Bolonia, quesos (Mozarella, Espinero, Gorgonzolla) y una *caponata* siciliana (mezcla de hortalizas, alcapparras y aceitunas).

Como primer plato elaboraron la *Burrada Ligura* (sopa de bacalao y patata), continuando con un *Pollo alle Cacciatore* (jamoncitos de pollo marinados con vino, romero y ajo), y como postre el *Zabaione* (con crema de yemas, azúcar y vino Marsala y Amaretti (galletas de almendra que se comen remojadas en vino santo o Marsala).

Por supuesto conocieron los vinos italianos, con sus *prosecco*, sus quesos y sus extraordinarias *grappas*.

GUAYENTE EN ARAGON TV

Dentro del programa de Aragon TV, Encontrados, que en esta ocasión presentaba el pueblo de Sahún, no podía faltar su escuela de hostelería. Hasta Zaragoza se desplazaron, para un programa que era en directo, varios vecinos de Sahún y en representación de la escuela, un antiguo alumno, Adrian Trifan, y el profesor José Luis Samitier.

Ambos hablaron de la escuela, de sus 40 años, de lo importante de formarse profesionalmente en el sector de la hostelería.

Ante el interés de los espectadores y de la presentadora del programa, se explicó y realizó el montaje de una mesa, su decoración, el decantado de un vino y la elaboración del cóctel Bombardino, todo un disfrute para los espectadores que estuvieron pegados a la pantalla de la tv.

Fue una buena oportunidad de mostrar las maravillas del pueblo de Sahún, Eriste y de su fantástica escuela de hostelería.



Al final del programa, la dirección del programa nos obsequió con una tarta conmemorativa de esos 40 años, y como escribió para el programa nuestra directora, ¡Vamos a por otros 40 años más!

CON EL CHEF DIEGO VIDOCQ

Como bien dice en su iniciativa "Tour 2021, si Mahoma no va a la montaña", el reconocido chef Diego Vidocq puso en marcha esta iniciativa de ir él a los restaurantes y escuelas a elaborar un menú.

En la escuela de Guayente, elaboramos un menú *made in Diego*, que consistía en una ensaladilla de crucíferas con gazpachuelo de setas, un curry rojo tailandés, una trucha glaseada y para terminar una torrija de té Chai caramelizada.



Los alumnos estuvieron muy atentos a las explicaciones que daba el chef, sobre la profesión que habían elegido, su restaurante, la motivación, lo importante de viajar y conocer nuevos productos, cocinas, etc.

Y lo importante de que guste lo que se hace, que lo que se haga sea con pasión.

CHARLAS VÍA SKYPE

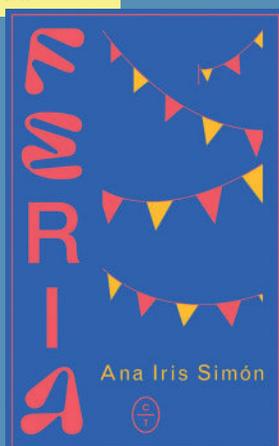
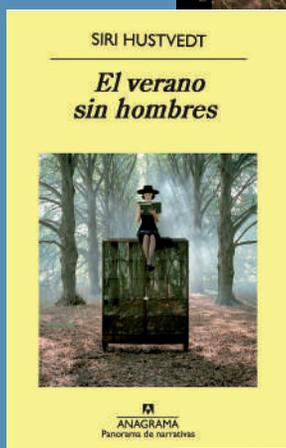
La pandemia no puede con nosotros y no paramos. A pesar de que hemos restringido las visitas a la escuela y las clases de personas ajenas al centro, hemos seguido haciendo ponencias muy interesantes vía skype, en concreto hemos realizado dos, una sobre la confección de menús para celíacos, con la importancia que está alcanzando en nuestros tiempos, ya que cada vez son más los clientes que solicitan alternativas, no solo para celíacos, si no para otros muchos alérgenos. La ponencia fue dada por la Asociación de celíacos de Aragón. Como profesionales, debemos saber qué servimos, qué contiene lo que servimos y qué alternativas le podemos dar a los clientes. La otra ponencia que tuvimos era sobre la importancia en el consumo de alcohol a menores de edad, que fue dirigida por la psicóloga Vanesa Mur Puértolas, desde el centro de Prevención Comunitaria del Ayuntamiento de Huesca. La importancia de no servir alcohol a menores cuando estamos detrás de una barra, ni en ningún otro caso, y no solo a menores, si no a personas que se ve que su estado no es el más apropiado. Cuando hablamos de lo importante de ser un camarero profesional, no es solo servir bien, si no en saber también cuando un cliente si se le sirve esa copa de más, puede no ser lo correcto, esto también se aprende. Y es muy importante seguir haciendo ese trabajo con los menores de edad, hoy en día, tenemos excelentes y atractivos cócteles sin alcohol, que cubren perfectamente para esos menores una experiencia fantástica. Y no solo es una labor en el ámbito profesional, también es una labor de todos, en nuestras casas, y en nuestras familias, de NO dar alcohol a ningún menor, ni con la "tontería" de prueba un poco que no pasa nada. Los alumnos hicieron preguntas y Vanesa respondió a muchas dudas que los propios



alumnos y sobre todo menores, tenían. Es muy llamativo observar cómo en muchas barras de los bares se les sirve alcohol a menores o incluso son los propios padres los que en algún caso solicitan este trago para su hijo. Por todo ello y no solo como futuros profesionales, sino como menores que son algunos de nuestros alumnos, nos pareció una ponencia tan necesaria como interesante.

Gracias a Vanesa y la labor que desempeñan.

CLUB DE LECTURA



Salvar el fuego, Guillermo Arriaga

«Narra con intensidad y dinamismo una historia de violencia en el México contemporáneo donde el amor y la redención aún son posibles. El autor se sirve tanto de una extraordinaria fuerza visual como de la recreación y reinención del lenguaje coloquial para lograr una obra de inquietante verosimilitud.» Esto decía del libro el jurado que le concedió el Premio Alfaguara de Novela en 2020, y lo ratificamos en nuestra lectura conjunta al inicio del año. Un libro totalmente recomendable para disfrutar de la lectura y no poder soltarlo hasta terminar.

El olvido que seremos, Héctor Abad Faciolince

Novela ganadora del Premio WOLA-Duke en Derechos Humanos en Estados Unidos y del Prémio Criação Literária Casa da América Latina de Portugal, es la biografía novelada, escrita por su propio hijo de Héctor Abad Gómez, médico y activista en pro de los derechos humanos, que fue asesinado en Medellín por los paramilitares. Un relato desgarrador y emocionante sobre la familia, que refleja, al tiempo, el infierno de la violencia que ha golpeado Colombia en los últimos cincuenta años.

El verano sin hombres, Siri Hustvedt

Mia Fredricksen, una mujer abandonada por su marido decide pasar un verano en la ciudad en la que pasó su infancia y donde aún vive su madre anciana con peculiares amigas. Allí además dará clases de poesía a unas chicas adolescentes y conocerá a los vecinos que viven junto a la casa que ha alquilado. Éstas son algunas de las líneas argumentales que sirven como excusa para ir intercalando en la trama profundas reflexiones sobre la psicología de las mujeres y su relación con los hombres

Feria, Ana Iris Simón

Según reza la editorial: "Feria es una oda salvaje a una España que ya no existe, que ya no es. La que cabía en la foto que llevaba su abuelo en la cartera con un gitano a un lado y al otro un Guardia Civil. Un relato deslenguado y directo de un tiempo no tan lejano en el que importaba más que los niños disfrutaran tirando petardos que el susto que se llevasen los perros. También es una advertencia de que la infancia rural, además de respirar aire puro, es conocer la ubicación del puticlub y reírse con el tonto del pueblo. Un repaso a las grietas de la modernidad y una invitación a volver a mirar lo sagrado del mundo: la tradición, la estirpe, el habla, el territorio. Y a no olvidar que lo único que nos sostiene es, al fin, la memoria".



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



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

BUNGALOWS
APARTAMENTOS
HABITACIONES

ANETO

www.campinganeto.com
info@campinganeto.com

BENASQUE (Huesca)
Tel. 974 551 141

atractivica®

Soluciones atractivas para tu negocio



atractivica.com

C/. Luis Buñuel, 15 BARBASTRO - 974 310 096 - info@atractivica.com



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

¡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 en la declaración de la renta (IRPF).

PROTECCIÓN DE DATOS

La Asociación Guayente con C.I.F. número G22014450, domicilio en C/ Santuario, s/n - 22468 Sahún (Huesca), teléfono 974551327 y email asociacion@guayente.info, en base a la Ley 34/2002 de Servicios de la Sociedad de la Información y de Comercio Electrónico (LSSI-CE), en vigor desde el 12 de octubre de 2002 y del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento y del Consejo, de 27 de abril, General de Protección de Datos, trata la información que nos facilita con el fin de prestar el servicio solicitado y llevar a cabo la gestión administrativa, fiscal y contable de ésta. Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga la relación con la Asociación o durante los años necesarios para cumplir con las obligaciones legales. Los datos no se cederán a terceros salvo en los casos en los que exista una obligación legal o nos preste su consentimiento. Usted tiene derecho a obtener confirmación sobre si en la Asociación Guayente estamos tratando sus datos personales, rectificar los datos inexactos o solicitar su supresión cuando los datos ya no sean necesarios.

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.

OFERTA FORMATIVA

2021 / 2022



*¡Piensa en tu futuro!
¡Piensa en FP!*



FPB Cocina y restauración

Para jóvenes de 15 años en el año natural.

Con este ciclo obtendrás el título básico en cocina y restauración. Además te permitirá el acceso a los ciclos de formación de grado medio.

CFGM Cocina y gastronomía

Para jóvenes que han terminado 4º de ESO o equivalente.

Con este ciclo obtendrás el título de técnico en cocina y gastronomía.

CFGM Servicios en restauración

Para jóvenes que han terminado 4º de ESO o equivalente.

Con este ciclo obtendrás en título de técnico de servicios en restauración.

MATRÍCULA ABIERTA

INFÓRMATE EN:

+34 974 55 13 27  escuelahosteleria@guayente.info
 [facebook.com/escuela.dehosteleriaguayente](https://www.facebook.com/escuela.dehosteleriaguayente)
→ www.guayenteescueladehosteleria.com