

# Guayente

n.º 78



MUNDO RURAL

*Modelos de cambio*

GUAYENTE-PLAZA

*Cultura de Hotel*

DE CÓCTELES POR TURÍN

*José Luis Samitier*



# HOTEL SAN ANTÓN

\*\*\*

Avda. Francia s/n Benasque  
Tel. 974 551 611

## CAFETERÍA BODEGA “EL RINCÓN DEL FOC”

Tablas variadas, copas, tetería, en un ambiente muy acogedor.

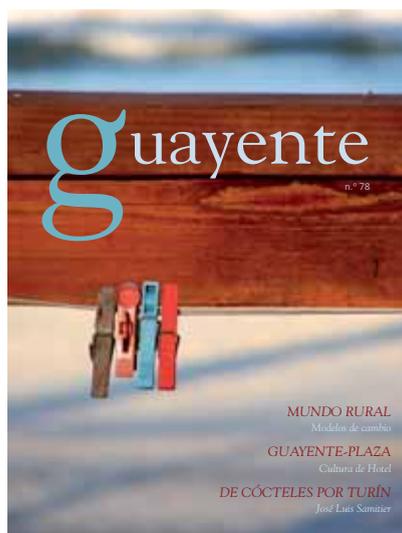
# HOTEL EL PUENTE I Y II



Cafetería

Restaurante  
Menú y Carta

Avda. de Francia, s/n.  
Tel. 974 551 279  
BENASQUE



## Revista de la Asociación Guayente

Sahún, Comarca de la Ribagorza,  
Huesca  
Número 78

### Directora:

Lola Aventín Vázquez

### Equipo de redacción:

Conchi Artero, Carmen Castán,  
José Antonio Saura y Chorche Díaz  
Impreso sobre papel ecológico de 135 grs.

Depósito Legal: HU 226/1993

ISSN. 1576 - 401 X

Imprime: Gráficas Barbastro, s.l.

Tel. 974 310 096

### Asociación Guayente

Tel.: 974 552 148 - Fax: 974 552 896

www.guayente.info

e-mail: cultura@guayente.info

### Escuela de Hostelería

“Ntra. Señora de Guayente”

Tel.: 974 551 327 - Fax: 974 552 116

www.lasalle.es/guayente

e-mail: nsguayente@planalfa.es

### Centro de Integración Sociolaboral

“El Remós”

Tel.: 974 553 546 - Fax: 974 553 306

e-mail: elremos@ctv.es

Santuario Virtual: www.guayente.net

# S U M A R I O

- ▲ **El mundo rural en la globalización**  
Por Manuel Delgado. Universidad de Sevilla 5

---
- ▲ **De cócteles por Turín**  
Por José Luis Samitier, profesor de la Escuela de Hostelería 11

---
- ▲ **EL BOLETÍN**  
**Asociación.** Viajes y encuentros 13  
**Escuela de Hostelería.** Año de premios 14  
**Centro El Remós.** Seguimos trabajando 19

---
- ▲ **LA MANCHETA**  
**Ergonimia de la Vall de Benás.** Per José Antonio Saura 15  
**El portero del burdell.** Per Donisas de Villanova 17

---
- ▲ **Guayente Plaza**  
Cultura de hotel 21

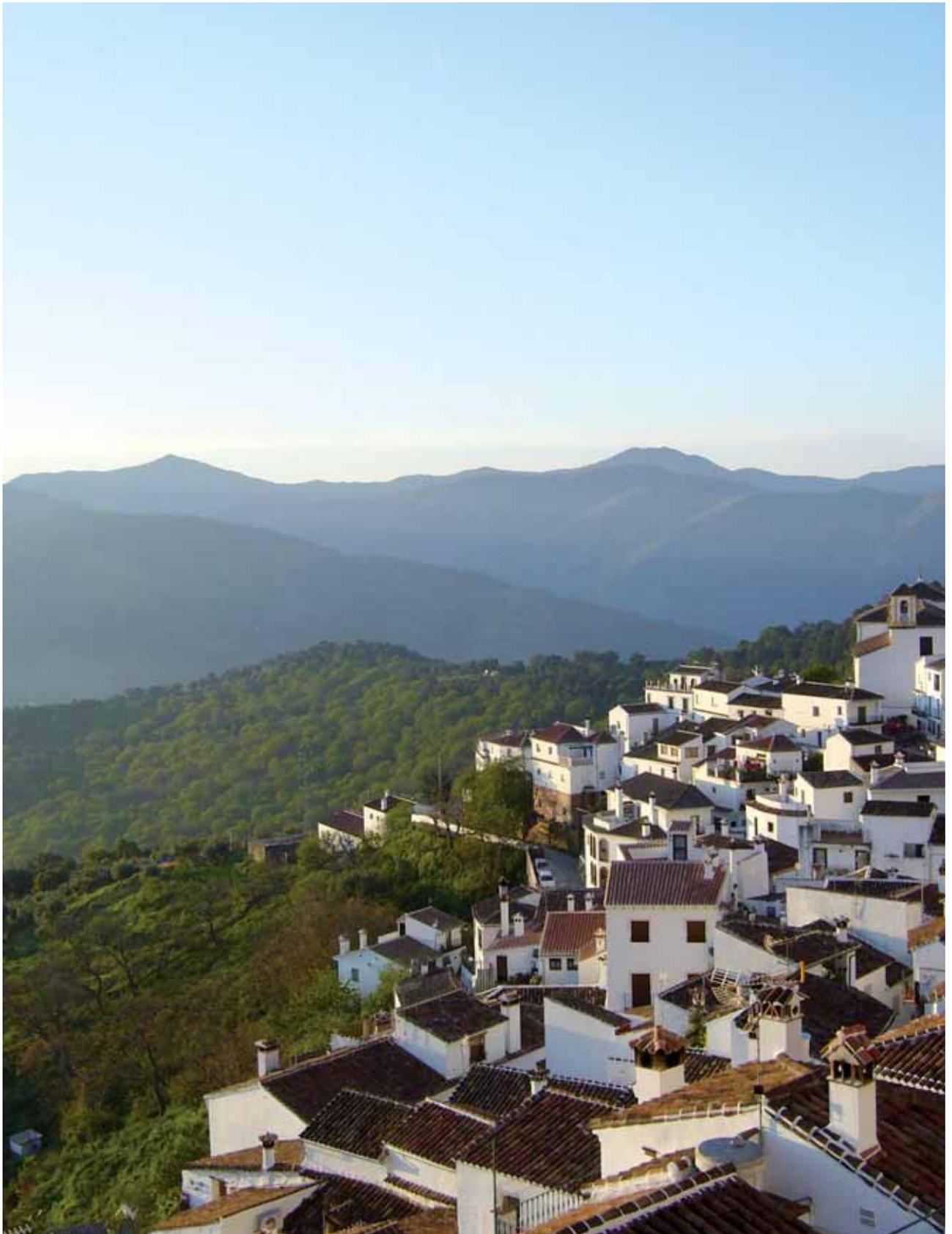
---
- ▲ **Las viejas ascensiones hasta Llardana**  
*Itinerarios desde el valle de Estós en 1926*  
 Por Alberto Martínez Embid 25

---
- ▲ **LA IMAGEN** 28  
**Texto:** La casa de Benedé  
 Por Ismael Grasa

**guayente**

Revista subvencionada por:





*Benalauría al amanecer*

# El medio rural en la globalización

*Los días 26, 27 y 29 de abril tuvo lugar en Benalauría, Málaga, el encuentro anual de la Confederación de Centros de Desarrollo Rural que forman COCEDER, organismo de ámbito nacional al que pertenece la Asociación Guayente. Una de las actividades más interesantes fue el encuentro de formación, impartido por el profesor de la Universidad de Sevilla, Manuel Delgado, en torno al modelo de desarrollo económico predominante y sus posibles alternativas para el mundo rural. El profesor Delgado nos ha enviado este interesante artículo que recoge sus teorías sobre la cuestión.*



MANUEL DELGADO CABEZA  
UNIVERSIDAD DE SEVILLA

A pesar de que vivimos inmersos en un cambio permanente, interpretado siempre desde la ideología dominante como camino hacia el progreso, el medio rural continúa siendo la cenicienta también en este nuevo escenario diseñado desde las estrategias del capital global. Lo constatamos con sólo mirar lo que está pasando con su población. La gran mayoría de los municipios de menos de 5.000 habitantes ha continuado perdiendo población en los últimos 25 años. ¿Cuáles son las raíces de este deterioro, que no es sólo demográfico, sino que es también una degradación de ecosistemas y en general del patrimonio histórico, cultural y material construido y acumulado durante siglos?

Para explicarlo tendríamos que apuntar al papel que el medio rural ha venido jugando en el sistema socioeconómico vigente: la subordinación funcional del campo a las necesidades que se definen desde las ciudades. En este sistema, el medio rural ha venido siendo un espacio para abastecer al medio urbano de los recursos que éste necesita para funcionar; energía, alimentos y otros materiales de los que las áreas metropolitanas se apropian a cambio de unos precios que están lejos de refle-

jar los costes, que con frecuencia ni siquiera son traducibles en términos monetarios y que en no pocas ocasiones conllevan para el patrimonio del medio rural efectos negativos irreversibles. De modo que las principales transformaciones, los cambios más importantes que han tenido lugar en el medio rural han sido condicionados por necesidades ajenas, se han dado en beneficio de otros territorios.

En los años 60-70, millones de personas tuvieron que abandonar sus pueblos. Fueron las necesidades de mano de obra de los centros industrializados las que desencadenaron la crisis del medio rural. La mecanización-modernización del campo es también una necesidad de un proceso de industrialización que viene de fuera del medio rural. El campo se adapta, o, mejor, se subordina a las necesidades del crecimiento y la acumulación de capital de centros ajenos y lejanos al medio rural.

Esto mismo es lo que continúa ocurriendo hoy, a mayor escala e intensidad. La agricultura industrial ha pasado de utilizar fuentes de aprovisionamiento internas, locales, cercanas y renovables, a necesitar cada vez más energía y materiales no renovables y procedentes del exterior al sector y del propio medio rural, de modo que hoy es una actividad inmersa en un intenso proceso que podríamos identificar con una triple separación de su entorno:

1. Por un lado se “externalizan” los conocimientos, alejándose el manejo de los ecosistemas de las condiciones de adaptación al medio, y convirtiéndose el agricultor en un autómatas que se limita a aplicar una receta impuesta por intereses foráneos. En este sentido puede decirse que el medio rural está sumergido cada vez en mayor medida en un proceso de enajenación en el doble sentido del término: pérdida de control, de dominio sobre lo que se hace, -sobre lo que se vive y de qué manera se vive-, y a su vez pérdida del sentido de la realidad, del juicio, del “sentido común”, hasta tal punto que ese conocimiento que viene de fuera, ajeno y contrario a las condiciones locales de existencia, se utiliza para interpretar lo que nos está pasando.

2. Por otra parte, se separan de lo local tanto las fuentes de aprovisionamiento de la agricultura como los mercados de destino, dándose la paradoja de que las necesidades alimentarias del medio rural se cubren cada vez más en mayor medida desde fuera del mismo. Se aleja así progresivamente la posibilidad de decidir y gestionar sobre la forma y el contenido de lo que se come. Es lo que desde algunos movimientos sociales como *Vía campesina*, se viene denunciado como pérdida de la soberanía alimentaria.





3. Se amplifica de manera creciente la ruptura entre la comunidad rural y la naturaleza, en medio de un intenso proceso de mercantilización y privatización de los recursos naturales, crecientemente subordinados a la lógica de la acumulación. La agricultura se convierte así en un eslabón —el más vulnerable—, de la cadena del negocio alimentario, gobernado desde las estrategias y los intereses de los grandes grupos transnacionales.

Esta última etapa en la historia del sistema, se llama globalización porque el gran capital es capaz de y gestionar los recursos y los mercados en su beneficio a escala planetaria —global—, de modo que, en el sistema agroalimentario, sus estrategias implican la eliminación de restricciones para la localización, el aprovisionamiento, la producción y la distribución agroalimentaria a escala mundial. De esta manera se inundan los mercados con alimentos que se dicen “de ninguna parte”, aunque desde estas estrategias globales se utilizan

los diferentes territorios, las diferentes comarcas, de la manera más “eficiente” desde los intereses del capital global, optimizándose el aprovechamiento de las condiciones específicas de lo local. En otras palabras, hoy el capital global es capaz de utilizar cada territorio del planeta de la manera que más le conviene, poniéndose todos los recursos al servicio de sus necesidades de acumulación. En este contexto, la actividad agraria “competitiva” se concentra en sólo algunos territorios, mientras que la mayoría del campo, queda en fuera de juego, abandonado. En la Unión Europea, el 80% de la producción agraria se concentra en el 20 de la superficie agraria útil; el resto del campo queda al margen, excluido de los circuitos económicos.

El resto de las actividades también se concentra espacialmente, y es en las ciudades donde se localiza la mayoría de ellas. Las áreas urbanas son, cada vez más, frente al medio rural, sinónimo de poder, con una creciente capacidad para apropiarse del valor monetario generado en las cadenas productivas en las que lo rural participa en condiciones de marginalidad, quedando ahora el medio rural como un decorado o escenario vendido como recurso turístico para el disfrute de los *urbanitas*. Lo que se vende es en parte, además de la naturaleza, lo que antes eran elementos vivos de las culturas locales, y que hoy se mantienen como reliquias que pierden su sentido original cuando pasan a ser gobernadas desde la lógica mercantil.

Todo esto nos podría llevar a pensar que la ciudad, lo urbano debe ser el modelo de referencia. De hecho, se intenta que lo sea, y se consigue en gran medida. Lo urbano se asocia con “lo adelantado”, mientras que, desde la cultura asociada a la civilización industrial, lo rural se identifica con “lo atrasado”. Desde la ciudad se mira al medio rural con un cierto complejo de superioridad y no pocas veces se consigue que en el propio medio rural se asuma un cierto complejo de inferioridad. En este contexto, lo ideal se supone que es que el campo, el medio rural, se parezca cada vez más a la ciudad. Que el medio rural llegue a convertirse en ciudad. Urbanicemos el medio rural. Porque parecería también que el futuro es de lo urbano; son las ciudades las que tienen futuro.

Sin embargo, como “todo lo que se ve es otra cosa”, como reza el verso de Fernando Pessoa, o, dicho de otra manera, nada es lo que parece, no sólo el futuro no es de las ciudades, sino que puede decirse que en gran medida las ciudades que estamos construyendo no tienen futuro. Por muchas razones que resultan cada vez más



evidentes:

- su carácter crecientemente excluyente. Guiadas en su funcionamiento por el principio de “competitividad”, cada vez más gente queda marginada. Expulsa a los elementos que no le sirven al capital para su revalorización. La lógica de las áreas urbanas depende cada vez más de las estrategias del capital global.

- planificar lo urbano es, cada vez en mayor medida, fomentar oportunidades de negocio para unos pocos, y no satisfacer las necesidades de la mayoría. La ciudad se gestiona como una empresa, con el objetivo de que algunos saquen de ella el máximo beneficio, y no para que la gente pueda encontrar en ella el goce de la vida. La ciudad es una mercancía en sí misma que tiene que venderse al mejor postor.

- puede decirse que en la ciudad la vida va perdiendo espacios para su desenvolvimiento. En este sentido se habla de ciudad desaparecida, donde todo es tránsito, ir de la casa al trabajo, a los lugares de ocio, a los hipermercados. No hay lugar para la relación, para la convivencia, para la tranquilidad interior. La ciudad se deshumaniza.

- su crecimiento descontrolado carece de conciencia

de los límites, consumiendo su expansión ilimitada cada vez más espacio y devorando más recursos. Para poder funcionar, necesita poner a su disposición cantidades crecientes de energía y materiales que hay que traer de otros espacios, en gran medida rurales. Eso es lo que expresa el cálculo de un indicador llamado huella ecológica, que nos dice, por ejemplo, que el área metropolitana de Sevilla, requiere poner a su disposición recursos, energía y materiales equivalentes a un espacio alrededor de 60 veces su propio tamaño. Para que el área metropolitana de Sevilla pueda funcionar necesita disponer de un territorio equivalente en tamaño a Andalucía. Con este indicador podemos sacar dos conclusiones muy importantes. Por una parte, el modelo urbano vigente es claramente insostenible, aunque hoy se venda la etiqueta de la sostenibilidad incluso para justificar muchos de los desmanes urbanísticos. Por otra, no podemos pensar en generalizar este modelo, porque no quedarían espacios para abastecer a las ciudades de materiales y energía.

Por estas razones, entre otras, las ciudades que hoy construimos no tienen futuro, aunque esto no nos lo diga el enfoque y los análisis que salen de la economía

al uso, que nos ocultan el deterioro ecológico y social, reduciendo todos los resultados de los procesos económicos a la aparición de valores monetarios. De modo que el medio urbano no puede ser hoy un modelo de referencia, o en todo caso si lo fuera sería para decirnos lo que no hay que hacer. En todo caso, más que urbanizar el medio rural, habría que ruralizar el medio urbano, en el sentido de introducir en la ciudad usos y lógicas propias del medio rural y devolver al espacio una “escala humana”.

Y si la ciudad no es el modelo de referencia ¿cuál es? ¿cómo construimos el futuro del medio rural?, ¿a partir de qué?, ¿apoyándonos en qué?

Un buen punto de partida podría ser la idea de que, tal como funcionan las cosas en el mundo en el que vivimos, nadie desde fuera va a salvarnos. Es más, lo que se llama “ayuda” al medio rural es la mayoría de las veces una intensificación de la economía rural a favor de las necesidades metropolitanas, de modo que muchos de los proyectos diseñados para las áreas rurales vienen a acentuar el carácter subalterno y dependiente de las mismas. Si queremos construir el futuro a nuestro favor lo tenemos que construir a partir de lo que tenemos, que no es poco: un patrimonio natural, pero también un patrimonio social y cultural que es el legado de nuestros mayores. Un legado que se ha elaborado en un proceso histórico muy largo, con muchos costes, con muchas dificultades en medio de las cuales se han consolidado valores y formas de entender las relaciones entre la gente y con el medio natural que tienen hoy un enorme potencial liberador. Es un legado con especificidades locales muy claras, y con muchos ingredientes ¿Cuáles? Podemos referirnos brevemente a algunos que podrían considerarse denominadores comunes.

Por ejemplo, en el medio rural siempre se tuvo un amplio y profundo sentido de los límites. Y eso llevaba a aceptar la idea de que no todo es posible, porque había que tener en cuenta los condicionantes que imponía el entorno. No es que la naturaleza formara parte de nuestro entorno; la idea de la que se partía era nosotros formamos parte de la naturaleza, y no podíamos organizar nuestra vida a espaldas de ella. Con estas premisas se construía la vivienda en el medio rural, utilizando materiales autóctonos que a la vez que imponían dimensiones y condiciones “humanas” a lo construido, lo integraban en el paisaje, realzando su belleza. Hoy le hemos dado la vuelta a estas creencias, y también al

medio rural ha llegado el urbanismo despilfarrador, dependiente de la importación de materiales y modelos “universales”, que deteriora y afea el entorno en el que se localiza.

Las actividades que se sitúan en el medio rural, en especial la agricultura, están también hoy imbuidas de esta idea de posibilidades de crecimiento ilimitado, hasta tal punto que la tecnología que se utiliza trata sobre todo de manipular para alejar los límites que impone la naturaleza a los procesos económicos. Llegando hasta la “fabricación” de variedades agrícolas “de diseño”. Así, en la “fábrica de hortalizas” almeriense se están diseñando, por parte de grandes compañías transnacionales, los grandes beneficiarios del negocio alimentario, los llamados “medicamentos”, hortalizas que contendrán ingredientes medicinales que les proporcionarán propiedades curativas a las verduras. También se diseñan tomates en forma de pepino, para poder ser cortados en rodajas con mayor “eficiencia” en las hamburgueserías. Se violan las leyes de la naturaleza, no en beneficio de la gente, sino en busca de agrandar las posiciones de poder de los agentes que gobiernan estos procesos.



Al hombre unidimensional que hemos creado, que todo lo mide con la vara de medir del dinero, se le olvida también que no podemos saberlo todo, y que por tanto no todo lo podemos controlar. Y que además, los efectos de gran parte de nuestras actuaciones son en gran medida irreversibles. No admiten marcha atrás. Por eso, hay cosas que no se pueden tocar, y habría que ser más prudentes y precavidos, como lo eran las culturas locales en el medio rural. En este sentido, tal vez la característica más definitoria del hombre “moderno”, en gran medida identificado con el *urbanitas*, es que no sabe dónde está, que no es consciente del mundo en el que vive.

Nuestros mayores, que fueron más conscientes de los condicionantes que imponía el entorno, también nos enseñaron un sentido de la proximidad, de la necesidad de utilizar los recursos propios para cubrir nuestras necesidades, poniendo en juego lo que tenían a su alcance. Hasta procurar, imitando el comportamiento de la naturaleza, que los ciclos pudieran cerrarse, convirtiendo los residuos en recursos. Se “buscaban la vida” aprovechando todas las potencialidades que les proporcionaba el territorio. Hoy esto se traduciría en procurar el establecimiento de actividades económicas y sociales que abarquen la mayor parte de los sectores económicos necesarios para permitir el acceso a los medios de vida, es decir. Utilizar los recursos y el conocimiento local vinculado a los sistemas tradicionales de gestión de los recursos naturales para satisfacer las necesidades de la población local. Este comportamiento nos llevaría a utilizar una unidad espacial, que podría ser la comarca, para tratar de conseguir el uso y la integración de sus recursos encaminados a satisfacer muchas de las necesidades de su población. De ello se derivaría no sólo una economía más sostenible, sino una menor dependencia y mayor autonomía. En términos alimentarios, significaría que la población fuera capaz de definir y decidir, en la dirección de lo que algunos han llamado soberanía alimentaria. Ahora compramos los alimentos venidos de grandes distancias, mientras nuestros campos están abandonados; alimentos que en lugar de tener como objetivo cubrir nuestras necesidades alimentarias se han convertido en mercancías al servicio de la acumulación de capital y de la expansión de las grandes corporaciones que gobiernan el sector agroalimentario.

Otra de las cosas que nos transmitieron con todas sus fuerzas es que no es bueno doblegarse ante el poder del dinero. Porque ellos sabían que la lógica con la que fun-

ciona el poder del dinero va en contra nuestra. Y qué razón tenían, como cada vez se hace más evidente, aunque intenten escondérselo. La lógica del dinero está construida para la acumulación y no para la vida. Es más, la acumulación es contraria a la vida. Hoy la acumulación de capital, para imponer sus reglas se lleva por delante lo que haga falta. Incluido el medio rural. De modo que todo lo que sea ceder, poner a disposición del capital global el acceso a los recursos locales, va en esa dirección. Podíamos utilizar muchos ejemplos para ilustrar lo que acabamos de decir. Tomemos el de la implantación, en una cabecera de comarca, de un gran hipermercado o centro comercial. En principio, desde el sistema, y desde las voces con más resonancia en la comarca, se nos presentará la localización de ese negocio como un negocio beneficioso para todos. Se predicarán el volumen de inversión que supondrá la llegada de la gran empresa, los empleos que se crearán y en definitiva se tratará de difundir la imagen de que es el progreso lo que llega a la comarca. Cuando empecemos a darnos cuenta de los resultados para la vida de la gente de la implantación de ese gran negocio, veremos que estamos en las antípodas de lo que se nos había vendido. El gran centro comercial llevará a la ruina a muchos de los pequeños comercios de la comarca, desapareciendo bastantes más empleos que los creó el nuevo gran negocio. Pero también se verán perjudicadas muchas de las actividades productivas que se desarrollaban a escala local, porque el aprovisionamiento lo hace el gran centro comercial abasteciéndose de los productos que normalmente le venían suministrando sus proveedores habituales, que trabajan con un volumen de negocios y con un tipo de productos lejos del alcance de los productores de la comarca. De modo que el saldo final viene a ser enormemente perjudicial para los habitantes de la zona.

Como vemos, para invertir las tendencias tenemos que apoyarnos en nosotros mismos, de modo que en gran medida se trata de desandar lo andado por un camino que en realidad nos lleva, en palabras de José Luis Sampedro, a un progreso retrógrado, gobernado desde una economía que persigue intereses contrarios a los de la mayoría, en lugar de estar al servicio del mantenimiento y el enriquecimiento de la vida de la gente.

# De cócteles por Turín

*Jose Luis Samitier, profesor de la Escuela de Hostelería de Guayente, y segundo clasificado Senior en el Campeonato Internacional Bacardi-Martini Grand Prix 2007, nos relata la experiencia vivida en este concurso de coctelería.*

El pasado día 17 de Junio se celebró en Turín (Italia) la final internacional del Campeonato de Coctelería Bacardi-Martini Grand Prix 2007. Un servidor tuvo la suerte de representar a España en esta final ya que en el pasado mes de abril había ganado la final nacional del campeonato, celebrada en el maravilloso cortijo que Bacardi posee en la ciudad de Málaga.

Nuestra estancia en Turín fue de tres días, la atención por parte del grupo italiano fue excelente, así como la organización del evento. Nos alojaron en un céntrico hotel de la ciudad, esa primera noche tuvimos una cena de presentación del concurso. Al día siguiente, se celebró la competición en un precioso espacio de ocio, supongo que alquilado por Bacardi para este evento.

Tres fueron las categorías que participaban: la categoría Talent (menores de 30 años), en la que por España nos representaba un chico majísimo de Málaga, mi buen amigo David Camacho, la categoría Senior (mayores de 30 años), en la que participaba yo, y la categoría de coctelería acrobática, en la que por España participaba un barman de Tenerife llamado Eduardo Alonso que es un auténtico figura. Los tres representantes españoles realizamos nuestra actuación en las diferentes categorías entre unos 40 participantes más procedentes de diferentes puntos del planeta: Brasil. Perú, Ucrania, Irlanda, Italia, Grecia, Singapur, China.....en fin, todo un mundo de culturas y hábitos diferentes. Eso fue lo más espectacular, poder ver como cada país tiene su manera de trabajar la coctelería y las formas tan variadas de hacerlo.

Los españoles salimos contentos de cómo habíamos realizado nuestro cóctel, y con eso ya nos dábamos por satisfechos en esta aventura, ahora ya dependía de un jurado degustador la evaluación de nuestro trabajo, deseando siempre que lo hiciera lo más alto posible. Había que tener paciencia y esperar al día siguiente.

La anécdota del concurso fue que teníamos que hacer la presentación de nuestro cóctel en inglés, idioma que ninguno dominábamos, así que no quedó más remedio que hacer horas extras para aprenderse de memoria toda la introducción en inglés! A pesar de los nervios fue todo un éxito, je, je, je....

El día 18 nos dieron la mañana libre para visitar la ciudad, y por la tarde nos recogieron en el hotel para trasladarnos a unos 20 Km. de Turín para visitar la fábrica de Martini. Tienen un fantástico complejo, con una gran bodega donde tuvo lugar la cena de despedida y la entrega de premios, en la que los españoles



*José Luis haciendo gala de sus habilidades*

destacamos a un gran nivel: Eduardo Alonso resultó primero en su categoría y yo mismo fui segundo en Senior.

Los concursos son siempre un poco injustos ya que todos los participantes trabajan de maravilla y elaboran fantásticos cócteles, el quedar en uno o en otro puesto es cuestión de que guste más o menos a un jurado porque, como dicen los que saben, no hay un cóctel malo, sólo me gusta más o me gusta menos.

El cóctel con el que conseguí el subcampeonato se llama ERISTOFF FASHION y esta compuesto por zumo de piña, zumo cranberry&blackcurrant, jarabe de fresa, vodka Eristoff red y ron Bacardi razz, ¡bien fresquito!

En fin, esta es más o menos la crónica de un viaje que todos esperamos no tardar en repetir.



**PANADERÍA GAIRÍN CASASNOVAS, S.L.**

Teléfono 974 552 146 - Fax 974 553 209  
Edificio Ribagorza, Local 10 - 22440 BENASQUE (Huesca)

## Casa Lacreu

**Hostal  
Restaurante  
Bar**



Pza. Mayor, s/n. - 22468 SAHÚN - (Huesca)  
Tel. y Fax 974 551 335 - Tel. 974 551 233

## Comercial Arbués

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

## Frutas ARNAL

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



**Hostal TRES PICOS\***  
Tel. 974 551 305

22469 ERISTE (Huesca) - Valle de Benasque



**Hotel\*\*  
ERISTE**

Tels.: 974 551 514  
974 551 632



Bar - Restaurante

## El Candil

Edificio ASTER  
Tel. 974 552 045  
CERLER (Huesca)

## Elno Dro. Per., S.L.

Productos de Limpieza - Droguería y Perfumería



**mareva**

Cadena Nacional de Distribución

Calle Boltaña, Naves Industriales  
Tel. 974 311 988 - Fax 974 313 772  
22300 BARBASTRO



## Pompas Fúnebres de Fonz Funeraria Cinca Medio

ASESORAMIENTO Y SERVICIOS FUNERARIOS

Traslados desde el Hospital Comarcal de Barbastro y Huesca.  
Residencias de la Tercera Edad - Servicios particulares y  
concertados con las Compañías Aseguradoras

Julián García Rodríguez. Móvil 629 434 749

FONZ: C/. Lanuza, 1 - Teléfono 974 412 401  
GRAUS: Avda. Valle de Arán, 7 (bajos). Teléfono 974 546 282

## 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**



N.º 78  
2007

# Boletín

INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE

## ASOCIACIÓN

# Viajes y encuentros

CONCHI ARTERO

Un trimestre nuevo e imaginamos que seguiréis nuestras actividades a través de la Prensa o de la página web. Muchas cosas han pasado en Guayente pero aquí vamos a destacar lo más interesante de carácter sociocultural. El 13 de abril, tuvo lugar una nueva edición de los encuentros literarios que se vienen celebrando desde el pasado año en el Hotel Plaza de Castejón de Sos donde los asistentes disfrutaron de una distendida tertulia con los autores aragoneses Daniel Gascón y Óscar Sipán .

Los días 26, 27 y 29 de abril tuvo lugar en Benalauría (Málaga) el encuentro anual de los Centros de Desarrollo Rural que forman la coordinadora **COCEDER**, Guayente es uno de ellos. Se celebró la reunión de la Junta Directiva, la Asamblea General Anual y un encuentro de formación sobre otra visión económica impartido por el profesor de la Universidad de Sevilla, Manuel Delgado. Lola Aventín y Conchi Artero fueron en representación de la Junta y a pesar de lo largo del viaje, valió la pena. Es muy agradable volver a ver a personas que como nosotros/as se han empeñado en hacer del entorno rural un lugar vivo y habitable, para lo que emplean muchas energías y de forma muy creativa. Siempre sacamos nuevas ideas y contactos de estos encuentros, como podéis ver en el primer artículo de esta revista. También nos enteramos de cómo van todos los proyectos, de cuál es el momento en que nos movemos a nivel general y qué nuevos modelos se van ofreciendo para hacer frente a las dificultades. Esta vez hemos hablado ¿cómo no? de turismo rural, algo que nosotros tenemos muy asumido pero que no es tan fácil en otros entornos rurales.

Pero como siempre, lo más importante lo aprendes en el terreno práctico. Nos alojamos en cuidadas casas de turismo rural, en un pueblecito tan escarpado que no permite el acceso de los vehículos, solamente los caballos están atados a la puerta de alguna casa, como en las películas de oeste. Las comidas las hacíamos en un antiguo molino de aceite, que funciona como restaurante, pero también han podido rehabilitar otro molino que estuvo en uso hasta hace relativamente poco tiempo. En Benalauría también han puesto en marcha una tienda de productos artesanales y un taller de plantas y flor seca. Además funciona una pequeña fábrica de conserva a partir de productos locales, entre ellos nos sorprendieron las castañas, con las que hacen diferentes dulces que pudimos degustar. El 31 de Mayo tuvimos la Asamblea General, estuvimos poquitos y la verdad es que os echamos de menos para poder compartir el año transcurrido de una manera más personal, pero los que estuvimos hablamos mucho y compartimos una estupenda cena que nos prepararon los alumnos/as de la Escuela. La memoria anual podéis consultarla en Internet o pedírmola.

Los días 15 y 16 de junio se celebraron en Castejón de Sos las Jornadas culturales Guayente-Plaza, con tertulias literarias, proyección de cortometraje, cata de vinos y recitales de música y poesía. En esta revista publicamos un artículo más extenso sobre el tema.

La novedad de este año, a nivel cultural, es que desaparecen la semana de estudios tal y como la conocemos. Las actividades se repartirán en dos fines de semana: en julio inauguraremos *Guayente Itinera* que se hará cada año en un pueblo distinto y en agosto *Guayente EnCasa* que mantendrá en el Santuario los actos más tradicionales.

# Año de premios

ANCHEL UCHE

Terminado el curso la promoción 26 de nuestros alumnos ya está participando en el amplio sector hostelero de nuestro entorno más cercano y también más lejano. Los jóvenes finalistas buscan su primer trabajo mientras otros aumentan su bagaje durante el verano antes de continuar estudios en otros sitios. Una nueva hornada de cocineros y camareros está lista. El trabajo en la escuela de hostelería Guayente, durante este curso, no se ha diferenciado del que hemos realizado cualquier otro curso. No quiero hacer valoraciones, simplemente plasmo los hechos. Este curso 26 ha sido un año de premios, de recoger lo sembrado durante el curso y durante muchos años.

Como en otras ocasiones nuestros alumnos y profesores han participado en diversos concursos y certámenes. Es un elemento muy motivador y procuramos participar en todos aquellos que nuestro trabajo diario de escuela nos permite. Este año nuestra labor ha sido reconocida con varios galardones locales, nacionales e internacionales. En cocina nuestros alumnos Valentín Trell (de Graus) y Roberto Velásquez (de México) se han impuesto en el encuentro de escuelas de hostelería de Aragón. Obtuvieron el primer premio presentado un aperitivo denominado "Rollito de gamba con mejillones y crujiente de sésamo" y un plato a base de pescado y verduras. Los ingredientes para este segundo plato los desconocían y tuvieron que crear el plato en el momento del concurso con lo que se encontraron en la cocina.

La palma de participación y de premios se la ha llevado este curso la especialidad de servicios. Nuestros alumnos se han presentado en varios foros, Zaragoza, Barbastro, Benasque, en diversos concursos y campeonatos autonómicos.



En Zaragoza se presentaron al campeonato de Aragón de la Asociación de Barmans de Aragón, Eva Pérez (de Alfaro) gana en su categoría. En Barbastro, en un concurso organizado por la Asociación de Barmans de Aragón, Teresa Sanz (de Zaragoza) fue la segunda y Miriam Faro (de Graus) la tercera.

En Benasque, en el campeonato de Aragón de Bacardi, Teresa Sáenz fue la primera en la categoría "Talent" y José Luis Samitier (profesor de la escuela) quedó campeón de Aragón en la categoría "senior". Después de proclamarse campeón de Aragón, José Luis alcanzó el Campeonato de España en Málaga y ha sido proclamado subcampeón del mundo de coctelería clásica en Turín. Desde estas líneas aprovechamos para felicitar calurosamente a todos ellos.

Quien ha escrito estas líneas durante estos años aprovecha la ocasión para despedirse de vosotros. La vida me lleva a otros sitios, a otras misiones. Dejo Guayente y la dirección de la Escuela de Hostelería y quiero aprovechar la ocasión para agradecer a todos los que habéis apoyado a nuestro centro en estos años y especialmente a quienes habéis apoyado mi gestión.

Gracias de corazón a todos.



## Ergonimia a la Vall de Benàs

Per José Antonio Saura

La ergonimia ye la branca de la onomàstica que estudie els noms que se pòse als productos comercials i tamé a les empreses, les ragons -a vegades extremadament complicades u curioses- que lleven a triar una denominacion i no una altra.

La verdat ye que a isto país nuestro hem pasau en pòcs ans d'unes coordenades socioeconòmiques dominades per el sector del bestiar i d'una agricultura més be de subsistència a un creixement molt fòrt del sector turístic, lo que ha comportau la creacion de diversos establiments (bars, campins, restaurants, hotels, cases de turismo rural...) que, manèra de donar-se a conèixer i estar identificats de forma adequada adrinto d'un món pròu competitiv, hèven d'amenistèr un nom, una referéncia, una marca. I qué millor que un nom de puesto (un topònim) ta brindar ixa pàtina d'autenticitat, aparentment tan precisa enta qualquèr activitat que encomence.

En ista línia, la toponímia d'indole prerromana se veí molt apreciada a la hòra d'incorporar-se a l'àmbit turístic, talmente per el caràcter misteriós que le ye consustancial, ya que lo menos ta la mayor part de la societat resulte completament desconexada quanto a l'origen i al significau. Coma exempllos d'ista classe

pueden citar-se els de Hotel Aragüells (Benàs), Camping Chuse (Benàs), Deportes Ixeja (Cerllè), Horno Remuñe (Vilanòva) u Hostal Sositana (Castilló) y altres que se us n'ocurrirà.

Pero tabé la toponímia de procedéncia latina hi sall ben asovent per ací, de manèra que Bar Restaurante Ampriu (Cerllè), Restaurante Chiñella (Cerllè), Pub Cregüena (Benàs), Edificio Lavert (Cerllè), Aparthotel Linsoles (Grist), Restaurante Rabaltueras (Vilanòva) u Pub Ral (Castilló) formen part del paisatge rotulau dels nostros llugars.

Així ye que hué, a una Vall de Benàs marcada ya en buena mesura per el sector del turismo, la búsqueda deliberada de lo -més u menos pretendament- genuino junto a la necesidat clara d'una identificacion que arribe a estar una espècie de sinyal de referéncia fan que els noms autòctons tienguen buenas perspectives d'aplicacion ergonímica.

# El portero del burdell

Traducido por las Donisas de Villanova

No yeba a aquell llugá un ofise pió bisto y pió pagau que el de sé portero del burdell... Pero... Équé podeba fé aquell ome? Mai eba apreneu a llechí ni a escriure y no teniba cap més de fayena ni sabeba fé un altra cosa. Aquell yera el suyo puesto porque su pai eba seu portero d'ixe burdell antes qu'ell, y antes qu'ell el pai del suyo pai. A lo llargo de moltos ans, el burdell eba pasau de pais a fillos y la portería tamé.

Un día l'amo que yera ya mol biello se ba morí y un chobe mol emprendedó se ba fé cargo del burdell. El chobe ba determiná de modernisá el negocio. Ba apañá els cuartos y después ba gritá al personal ta dona-les nuebas instrucciones. Al portero le ba di:

—D'así enta deban, amés de está a la portería, me preparará un informe cada semana. Anotará totas las parellas que biengan cada día. A una de cada sinc, les demanará si están contens, si han seu ben atendets y qué les parese que caltría cambiá. Una begada per semana me presentará l'informe dan els comentaris que le parescan de ragón. L'ome ba encomensá a tremolá. Mai l'eba faltau predisposición ta treballá, pero...

—Me faría molto goi podé fé lo que usté me mana, pero... Yo no se llechí ni escriure.

—Sí que hu siento, ba di l'amo, pero no puesco pagá a una altra persona ta que faga ista fayena ni tapoc puesco esperá a que usté aprenda a llechí y a escriure, així que...

—Pero siñó, no me puede foté afora. He treballau en aixó tota la vida y tamé mi pai y el pai del mío pai. No'l ba dixá acabá.



—Mire, yo ku comprendo, pero no puesco fé res per ustedé. Le donarem una indemnización que le permita biure hasta que pueda trobá un altro treball y... ¡Que tenga molta suerte!

Y dito aixó se ba chera y se'n ba aná. L'ome ba sentí que el món le cayeba encima. Mai eba pensau que podeba troba-se en una situación coma ixa. Ba arribá a casa sinse tinre fayena per primera begada a la suya vida. ¿Qué podeba fé? Se'n ba arrecordá de que al burdell cuan se trencaba bell llit u s'estroixaba bella pata de l'armari ell las apañaba dan unas tachas y un martiello. Ba pensá que ixa poría está una manera de gana-se la vida y que entrestrianto le salría un emplego. Ba buscá per tota la casa els trastes ta treballá y no ba trobá que unas tachas robilladas y unas tenasas estroixadas. Teniba que comprá una caixa dan trastes ta treballá y t'aixó le farían falta un buen pico dels dinés que l'eban donau. Encara no eba arribau a la esquina de la casa que ya se ba enterá de que no yeba cap de farrería al suyo llugá y que tinría que fé un biache de dos días de mula hasta el llugá mes serca ta comprá. "Igual me tiene" —ba pensá y ba empenre la marcha.

Cuan ba torná, portaba una caixa pllena de trastes. No eba acabau de descorda-se las botas cuan ban gritá a la puerta de casa. Yera el suyo besino.

—Beniba a demano-le si no tinría un martiello ta dixa-me.

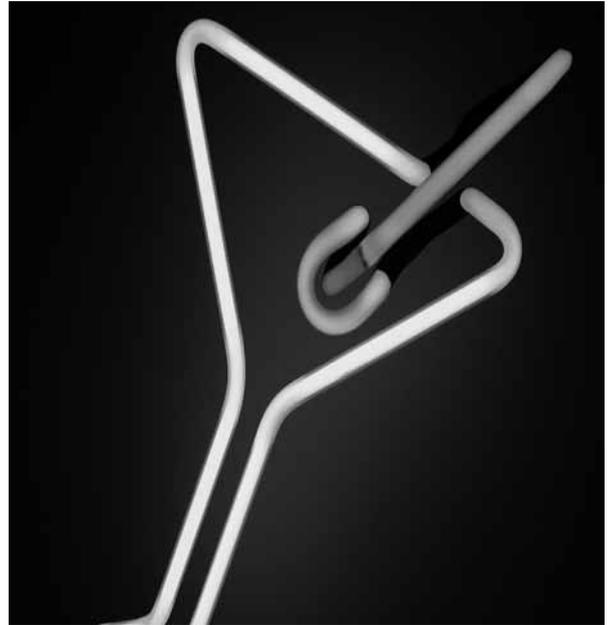
—Biengo de compra-ne uno, pero l'emplego ta treballá... Coma ara estigo sinse treball...

—Le hi tornaría demá maitino ben pronto.

—Bueno.

En l'altro del maitino, tal com eban quedau, el besino ba trucá a la puerta.

—Mire, encara emplego el martiello, ¿per qué no me'l bene?



—No, yo l'emplego ta treballá y amés la farrería está a dos días de mula.

—Podem fé un trato —ba di el besino. Yo le pagaré els dos días de aná y els dos de torná, y el preu del martiello. Coma ustedé está sinse treball... ¿Qué le'n parese?

Ixe trato le donaba treball ta quatre días, així que ba aseptá. Al torná del biache un altro besino le estaba esperan adebán de la puerta de casa.

—Buen día, besino. ¿Ustedé le ba benne un martiello a l'amigo nuestro?

—Sí.

—He d'amenisté uns trastes ta treballá. Estigo disposau a paga-le quatre días de biache y una propina per cada uno dels trastes que me fan falta. Yo no tengo temps d'aná a comprá.

El que eba seu portero ba ubrí la caixa dels trastes y el besino se ba triá unas pinsas, un destornilladó, un martiello y un puntero. Le ba pagá y se'n ba aná. "No tots tenim temps t'aná a comprá", se diba entre ell mismo. Si aixó yera berdat molta chen emplegaría que



ell fese biaches ta porta-les trastes. A l'altra begada ba desidi que empletaría una part dels dinés de la indemnización ta portá més trastes dels que eba beneu. Així poría estalbiá temps en biaches. Hu ban fé corré pel llugá y moltos besins ban determiná de dixá de biachá ta comprá. Una begada per semana el que ara yera benedó de trastes ta treballá feba un biache al llugá del costau y portaba els encargos que le feban els suyos clients. Ba pensá que si trobaba un puesto anque posá las ainas poría estalbiase més biaches y ganaria mes dinés. Ba arrendá un pati. Dispués ba fé més gran la entrada del local y més ta debán ba posá un escaparate ta que se bedesen tots els trastes que teniba. Així se ba aná combertín en la primera farrería del llugá.

Tots estaban contents y le anaban a comprá. Ya no teniba que biachá porque la farrería del llugá besino le nimbiaba lo que le demanaba: yera un buen client. Poc a poc tots els compradós dels llugarons de la comarca se estimaban més biere a comprá a la suya farrería y així s'estalbiaban dos días de camino. Un día amés se le ba ocurri que el suyo amigo el farrero poría fabricá ta ell las cabezas dels martiells, y tamé las tenasas, las pinsas y els puntés, las tachas y els tornills...

En deu ans aquell ome, a puro de treballá y de sé serbisial, se ba convertí en un millonari fabricant de trastes ta treballá y ba acabá sen l'empresari més poderoso de tota la comarca.

Tan rico yera que un día ba fé donación de una escuela al suyo llugá ta que, amés de apenre a llechí y a escriure, amostrasen els ofises més prácticos de la época. L'alcalde y el secretari ban fé una fiesta y un sopá de omenache tal fundadó. Als postres, l'alcalde le ba entregá las cllaus de la bila y el secretari el ba abrasá y le ba di:

—Dan gran orgullo y gratitut le demanam que mos conseda l'onor de posá la suya firma a la primera plllana.

—L'onor sería ta yo —ba di l'ome. Penso que no yería nes que me fese tanto goi coma firmá astí, pero yo no sé

llechí ni escriure.

—¿Usté? —ba di el secretari, que no se hu credeba. ¿Usté no sabe llechí ni escriure? ¿Usté ba fé un imperi empresarial sinse sabre llechí ni escriure?

—Me quedo parau. Me demano qué haría feto si ese sabeu llechí y escriure.

—Yo le hu puesco responre. Ba di l'ome dan tota la calma.

—¡Si ese sabeu llechí y escriure... ara sería el portero del burdell!

# Seguimos trabajando

HÉCTOR RODRIGUEZ

El Centro El Remós continúa un año más inmerso en un proyecto lleno de ilusión por parte de todas las personas que están implicadas en él y afrontando nuevos retos, haciendo que gracias al esfuerzo de todos, su consolidación y reconocimiento sea un hecho.

En estos momentos El Remós atiende a 19 usuarios en el Centro más el seguimiento y formación de otras 10 personas procedentes de toda la Comarca de la Ribagorza, todos ellos con diferentes tipos y grados de discapacidad, continuando así con el afán de atender a todas estas personas con perfiles de disca-

pacidad muy heterogéneos en el entorno rural para fijar así la población en la comarca, evitando que las personas con discapacidad y sus familias tengan que trasladarse en busca de recursos especializados.

Los usuarios que integran el Centro Ocupacional continúan con las actividades de terapia ocupacional y su formación laboral, siendo novedad en este momento una actividad que se ofrece para todos ellos que es la elaboración de jabón artesanal a base de leche de burra, proyecto enmarcado en una iniciativa europea en donde, actualmente, estamos en el proceso de adaptación de los puestos de trabajo, para que cada uno de ellos, dependiendo de sus limitaciones, desarrolle una determinada actividad.



*Probando la nueva máquina del jabón*



*Aurelio García visitando las obras de la residencia con las autoridades asistentes.*

El Centro Especial de Empleo, que en estos momentos cuenta con 5 usuarios, sigue fomentando la integración laboral de personas con discapacidad pero con capacidad laboral, acercándose lo más posible a la realidad laboral del valle de alta montaña donde está situado el centro.

En la temporada primavera-verano sus actividades se centran en tareas de producción y mantenimiento en Jardinería Valle de Benasque S.L., entidad que gracias a la confianza de todos los habitantes del valle hace que su funcionamiento sea viable.

El Remós-Garden, como cada temporada, al comienzo de la primavera abre sus puertas, y como cada año presenta nuevas novedades de productos a la venta así como un desarrollo en sus infraestructuras. De esta forma se puede pensar a día de hoy que este establecimiento pueda abrir sus puertas durante todo el año y no de forma temporal como hasta ahora, así el abanico de actividades para los usuarios del Centro también será más variado durante los meses de invierno.

Todo el desarrollo que se está produciendo en el Centro tiene que ir acompañado paralelamente de un incremento de recursos en todos los sentidos, en este aspecto, el gran reto que tiene en estos momentos el Centro El Remós es la construcción de la nueva Residencia en Benasque, que contará con 30 plazas. Este gran proyecto no se podría hacer sin la implicación de muchas personas y entidades, en este caso, hemos de agradecer especialmente al Ayuntamiento de Benasque su colaboración con nosotros y la implicación del Instituto Aragonés de Servicios Sociales, que alaba la gran labor y trayectoria del Centro El Remós.

Tras la cesión que hizo la parroquia de Benasque, y al frente, Mosen Ernesto, de su abadía durante tantos años para que ésta hiciera las funciones de residencia, de lo cual siempre estaremos agradecidos; con la construcción de la nueva residencia se abren las posibilidades para que el centro El Remós no tenga limitaciones a la hora de acoger nuevos usuarios, así como de ofrecer a todos ellos una estancia continua, de cara a que todos los que lo necesiten, lo consideren como su hogar en el futuro.

# Guayente-Plaza

## Cultura de Hotel

*Eva Puyó, escritora zaragozana que publicará su primer libro de relatos «Carné de familia» el próximo año en la editorial Xordica, nos relata su personal visión de las jornadas culturales celebradas en el hotel Plaza de Castejón de Sos.*

EVA PUYO

Durante el viaje, teníamos como referencia el congado de Ventamillo. “¿Queda mucho para el congado?”, era la frase que se repetía de vez en cuando en el interior del coche. En él viajábamos Ismael Grasa, Cristina Grande y yo. Por lo demás, estábamos bastante callados. Había en el ambiente una mezcla de melancolía y de cansancio acumulado de la semana y del año.

No era la primera vez que hacíamos este camino. Habíamos subido a Castejón de Sos en varias ocasiones, por actos organizados por Lola Aventín, de la asociación Guayente. Esta vez, acudíamos a la inauguración de la nueva ala del Hotel Plaza, dentro de un fin de semana de actividades al que habían llamado “Cultura de hotel”. La última vez que habíamos estado en Castejón, Marisa Plaza, la actual dueña del hotel, andaba con quebraderos de cabeza por las obras de la nueva ala que ahora íbamos a estrenar.

Los actos comenzaron con la presentación del cortometraje “El talento de las moscas”, dirigido por Laura Sipán, a partir de un relato de su primo Óscar Sipán. Es un cortometraje que cuenta los posibles últimos días de Saint-Exupéry, y que está rodado en Los Monegros. El cortometraje de Laura Sipán empieza con Saint-Exupéry colgado de un árbol con su paracaídas, pataleando en el aire. Me recordaba en algo a los parapentistas que sueles ver volar por el cielo de Castejón, como hombres diminutos.

Después, fue el turno de la presentación del último libro de Ismael Grasa “Trescientos días de sol”. En los confort-



*Eva Puyó disfrutando de la cata de vinos Enate*



*Carlos Castán e Ismael Grasa en la presentación de «Trescientos días de sol»*

tables sillones del salón del hotel, Carlos Castán volvió a demostrar sus excelentes cualidades de presentador. Ismael dijo que su vida cada vez se parecía más a la de Carlos Castán. Ahora era profesor de filosofía, escribía relatos, y llevaba chaquetas arrugadas como él.

Todos esperábamos con ansia el momento de la cata de vinos, a cargo de Bodegas Enate. Volvimos nuestras sillas, y las dirigimos hacia las mesas donde estaban las copas vacías. Bodegas Enate había elegido unos vinos con personalidad, que no dejaban a nadie indiferente. El vino evolucionaba en nuestras copas y pasaba de oler a piña madura, a oler a café. También la enóloga Eva Inglada, a pesar de escupir su vino en la escupidera, evolucionaba conforme cataba los vinos e iba adquiriendo una dulzura propia de las borracheras de champán. “Yo jamás guardo una botella tanto tiempo”, nos dijo, cuando Óscar Sipán contó una anécdota sobre una botella antiquísima y muy cara que se había roto al poco de comprarla. Las habitaciones de la nueva ala del Hotel Plaza son todas distintas entre sí. La preocupación de Marisa Plaza a

la hora de diseñarlas, ha sido conseguir un hotel que no pareciera un hotel. También, que fueran habitaciones independientes entre sí, de tal modo que cualquiera pueda entrar y salir sin que se entere su vecino. Esto le da un aire de hotel de citas clandestinas.

La primera noche de hotel, el silencio del exterior y la paz que se respiraba nos provocaron pesadillas a Ismael y a mí. Por la mañana, accionamos el botón de la persiana automática para descubrir la vista de la montaña y del cielo despejado. Cristina estaba de pie en el jardín fumando. Se había puesto las botas para ir a dar un paseo, pero finalmente volvió a la habitación a descansar un poco.

En “El pájaro loco” pedimos parrillada argentina y vino “Malbec Arrabal”. Habíamos ido a comer bastante pronto, para que luego no nos quitaran el sitio los parapentistas. Cuando tomábamos el postre, una exquisita crepe de dulce de leche, aparecieron los del parapente con sus mochilas. “Finalmente han conseguido volar”, dijo Lola. Después nos explicó que era muy difícil saber si se iba a poder volar o no. “Depende de muchas cosas”, terminó,

como si hubiera que hacer complicados cálculos que no estaban a nuestro alcance.

Esa tarde Carlos Castán, Ismael Grasa, Cristina Grande y yo leímos textos que tuvieran que ver con hoteles. Después se abrió un debate, en el que Carlos fue el que más intervino. A Carlos le gusta coger el coche y marcharse unos días solo por ahí. Muchas veces, dijo, acaba en hoteles y pensiones baratas que nada tienen que ver con el hotel bonito y cuidado que regenta Marisa.

Parecía que se iba a poner a llover de un momento a otro. Finalmente no lo hizo, y pudimos celebrar el concierto de Ángel Petisme en el jardín del hotel, tal y como estaba previsto. Fue un concierto íntimo y emocionante. Nos sentamos en sillas alrededor del cantante, que actuó sólo con su guitarra. El público a veces pedíamos canciones o interveníamos directamente en ellas. Ángel Petisme recordó los “hoteles de guerra” en los que había estado. Comenzaba sus historias con: “Recuerdo un hotel...”, en una especie de homenaje a Péric.

En el Hotel Pirineo, al que fuimos a cenar, una mujer vendía saris y piedras preciosas del Tíbet. Entre plato y plato las chicas nos levantábamos de la mesa y acudía-

mos al stand a probarnos los anillos. Todos eran muy grandes. Tan sólo Cristina compró uno, con una preciosa amatista morada, que le regaló a Lola.

El domingo por la mañana nos costó salir de Castejón de Sos. Aunque estaba previsto que fuera a las doce, eran las dos de la tarde cuando abandonábamos el aparcamiento del hotel. Marisa nos había pedido que escribiéramos algo en un libro de firmas, que inauguró para nosotros. Ella misma había escrito una frase al comienzo del libro: “Para los que saben expresar sus sentimientos”.

Marisa nos enseñó otro libro, que era el que nos había dado a firmar el año pasado. En él figuraban nuestras letras y algún dibujo. Yo no recordaba haber firmado, y creo que tampoco ninguno de los que estaban allí conmigo. Cristina leyó lo que había escrito en aquella ocasión “¿Para qué? Parapente dijo la novia...” Pensé que era otro estado de ánimo el que le había hecho escribir de ese modo tan “ligero” y bromista. Unas pocas curvas después de pasar el congo, ya de vuelta a Huesca y a Zaragoza, paré el coche porque estábamos un poco mareados. Salimos a tomar un poco el aire en medio de la carretera.



*Artistas y público al finalizar el concierto de Ángel Petisme*

*p a s t e l e r í a*  
*repostería dulce y salada*  
*b o l l e r í a*  
*p a n a d e r í a*  
*h e l a d o s*  
*e n c a r g o s*



Avda. de Francia, 32  
 Edificio Ballbenás  
 22440 BENASQUE (Huesca)  
 Tel.: 974 552 143



**BAR**

Bocadillos - Tapas  
 Ambiente Familiar

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



*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

**CARPINTERIA**

**Hnos. Plaza**

C/. Unica  
 22467 SESUE (Huesca)



Comercial Pina - Mas  
 Almacén Frigorífico - Distribuidor de **COPAGA**

Mayor, 15 - Teléfono 974 545 177  
**LA PUEBLA DE CASTRO**

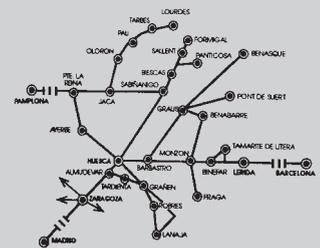
Líneas regulares.  
 Autocares excursión



LA HISPANO ANSOTANA, S.A.

**ACERCAMOS LAS GENTES  
 UNIENDO LOS PUEBLOS**

Tel. 974 210 700 - HUESCA



C/. Luis Buñuel, 15 • Tel. 974 310 096 • Fax 974 311 948  
 22300 • BARBASTRO (Huesca)  
 E-mail: info@graficasbarbastro.com



*muebles*  
**San Marsial**

Avda. de Francia, 42, bajo  
 Tel.: 974 551 409  
 Fax: 974 551 781  
 22440 BENASQUE (Huesca)

Avda. de los Tilos, 12, bajo  
 Tel.: 974 552 040  
 Fax: 974 551 781  
 22440 BENASQUE (Huesca)

**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)

# Las viejas ascensiones hasta Llardana

Itinerarios desde el valle de Estós en 1926

*“¡Oh, picos pirenaicos! Que nos atraen como el imán al acero. Que tiran de nosotros hacia arriba como con cuerdas invisibles, para brindarnos las más gratas emociones. Que nos acercan al Cielo y al Glorioso Creador, para bendecirlo y adorarlo. Que nos alejan de las miserias mundanas, de la zona baja y pestilente... Tanta sugestión ejercen sobre nosotros y tanta embriaguez de alturas nos causan que, desoyendo las prudentes advertencias de los guías, nos lanzamos como locos al último escaló. Y nada ni nadie puede detenernos cuando nos falta poco para hollarlos...”*

Severo Curiá Martínez (1926)

ALBERTO MARTINEZ EMBID

En ocasiones, parece que el pico de Posets o Llardana (3.375 metros), constituye una suerte de “Cenicienta del Pirineo”. A despecho de su cota y de la magnificencia de sus panoramas, nunca ha logrado atraerse a las grandes masas de visitantes. Algún malicioso podría hablar de conjura sibilina por parte de sus contrincantes: Aneto, Monte Perdido y Vignemale... ¡Ah, si el granito o el calcáreo pudiesen hablar!

Los relatos de ascensiones hasta éste, el segundo puntal pirenaico, no abundan precisamente. Y, mucho menos aún, los redactados por montañeros hispanos; al menos, hasta la segunda mitad del siglo XX. Cualquiera hallazgo anterior, constituye una pequeña fiesta para los partidarios de Posets; que, desde luego, también los tiene.

Un texto poco difundido en Aragón, es el firmado por Severo Curiá Martínez con el título tan expresivo como cautivador de: “Pirineos Alto-aragoneses: el valle de Benasque y sus maravillas”. Acaso, el haber sido editado



Refugio de Estós nevado

desde Santa Cruz de Tenerife y en 1926, haya puesto su parte para sumirlo en cierto anonimato. Acompañaremos a su vehemente autor, responsable asimismo del párrafo con el que se iniciaba este trabajo, en una interesante aventura benasquesa...

## El camino desde Estós

Así, Curiá Martínez comenzará por informarnos de esa costumbre excursionista de abandonar Benasque tras el almuerzo. En cuatro horas de marcha, se ascendía por el valle de Estós hasta alguna de las cabañas de pastores en las que resultaba habitual pasar la noche: Tormo, Cantal o Pino. La más recomendada era la primera de ellas, por ser la más amplia de la zona..., aunque también la más baja de cota. El camino hasta allí, constituía una delicia entre los grandes pinos y los rododendros; en todo momento, calificado como “altamente pintoresco”.

Para entonces, el pico de Posets o punta de Llardana disponía de al menos tres bases de partida consideradas “normales”: desde las bordas de Viadós en el valle de Chistau, por la Aigüeta de Eriste y por las del valle que hoy nos ocupa. Como las opciones por Estós eran diversas durante la primera mitad del siglo XX, dejaremos que el propio narrador nos informe de su trazado:

“Desde el Tormo, que es el centro del valle, se puede emprender la subida por la vertiente y lago de su nombre, y por las de los de Bardamina, flanqueando las crestas respectivas, en continuo ascenso o escaló, hasta llegar a la gran terraza de Posets. Pero puede también emprenderse por el camino del puerto, o collado de Gistaín, hasta cerca de la Paúl; y después, por el sendero último que arranca de dicho camino, en dirección al pico”.

Concretamente, para el asalto a Llardana desde la cabaña de Tormo, se salía en cuanto despuntaba el sol, bien escoltado por varios guías benasqueses. En un principio, la ruta de la Paúl requería que se subiera río arriba hasta el inicio del valle secundario de igual topónimo. Hasta ese momento, se llevaba el torrente de Estós por la derecha. Pero, una vez más, será Curiá Martínez quien describa su itinerario:

“Cruzado el barranco de Bardamina, se deja el camino y se toma el sendero que va subiendo en dirección oeste y luego sudoeste por el flanco de la montaña y en gran pen-



KEPA CASTRO

*Diente de la Llardana*



*Excursionista en el Portillón*

diente, hasta llegar al ventisquero. Se sube luego al colladet de la Paúl. Se escala el glaciar, por su mayor pendiente, o por su derecha, que es de menor inclinación (según el estado de las grietas, o indicación de los guías), y se llega a una canal, o chimenea, alta y casi vertical, por la que hay que subir, afianzándose bien y procurando no desprender piedras. Escalada la chimenea, se llega a la cresta final y, siguiendo por ella hacia el sur, se alcanza, por fin, la cima tan deseada (3.367 metros). Éste es el picazo segundo en altura de todo el Pirineo y se encuentra completamente dentro del territorio español”.

Ante el extasiado turista, se desplegaban la los reputados panoramas de Posets (en realidad: 3.375 metros), sin parangón en toda la cordillera. Asomándose con cuidado desde su remate, se podían percibir grandes glaciares, salpicados de rocas enormes. El ojo del viajero estimaría que la superficie de alguno de los que rodeaban esta montaña, podía alcanzar las veinticinco hectáreas de hielo. En cuanto a sus guías, se apresurarían a indicarle los hitos más célebres que les sitiaban: los Montes Malditos, las cimas del Pallars y de Andorra, Castanesa, el Gallinero, el Turbón, el Cotiella, Suelza y Fulsa, el Gran Bachimala, las Tres Sorores, el Vignemale, el Ger, los Gabizos, el Midi d'Ossau y también el de Bigorre, los Clarabides y las puntas de Oò... Es decir: todo un festival de picachos de más de tres mil metros de altitud.

## La vuelta al Posets

El programa de las ascensiones a esta montaña en 1926, era realmente completo. De este modo, los guías ofrecían a sus clientes la posibilidad de regresar hasta Benasque por el valle de Eriste, para así efectuar un “Tour” circular. Una vez más, dejaremos que nuestro pirineísta se despida mediante la relación de su retirada hasta su base de partida:

“Se emprende el descenso, algo difícil, hasta la gran terraza, desde cuyo borde inferior suelen verse las gamuzas, saltando por las nieves que rodean a Perramó. Luego, por los lagos y barranco de la Aigüeta de Eriste, se va descendiendo, hasta llegar a la carretera junto a dicho lugar, desde el cual, siguiendo a pie en poco más de media hora, se llega por fin a Benasque, después de haber recorrido los parajes más pintorescos y deliciosos, así como los más áridos, fantásticos y dantescos; y después de haber dado cima a la excursión más larga y alta de las que, en una sola jornada, se pueda hacer en el valle, habiendo contemplado todos los grandes picos de los altos Pirineos”.

Con cronistas tan apasionados como Severo Curiá Martínez, ¿para qué necesitaría nuestro querido pico de Llardana de un aluvión de relatos montañeros...?

Llegamos a *la casa de Benedé*. Mis padres la habían comprado hacía una semana. Era pequeña, aunque precisamente esa fue una razón por la que mi padre no se había negado a adquirirla. Temía los gastos de reforma de una construcción grande. A diferencia de mi madre, mi padre nunca ha aspirado a tener una casa en el pueblo donde nació. Pensé en que era raro ver mujeres que no fuesen ancianas por esas calles del pueblo, bien porque las esposas de los herederos prefieren los pisos de la ciudad, bien porque a las que podían haber sido herederas como mi madre se les buscó otros modos de vida. Yo tenía ese día libre y había ido a buscar a mi madre para llevarla hasta ahí. Ella no sabe conducir y mi padre tiene una edad en la que ya no resulta seguro al volante. Yo la había llevado esta vez hasta esa fachada, esa puerta cerrada de madera que acababan de comprar. La puerta estaba estropeada por el tiempo, mi madre pasaba la mano por ella con cuidado de no clavarse una astilla. Le gustaba el dintel de piedra, aunque sin duda hubiese preferido un arco. Mi madre tenía por fin algo suyo en el pueblo. Yo no sabría decir lo que había de orgullo en ella, en ese regreso, en la compra de ese montón de piedras. Con una uña pintada rascó el viejo picaporte hasta sacarle un brillo. Luego se quedó sentada al sol en el poyo, cerró los ojos y se quedó dormida.

**Ismael Grasa**

Trescientos días de sol





# iberCaja

**Tu Caja. Con toda seguridad.  
Paso a paso caminando hacia el futuro.**

**Oficinas en el Valle de Benasque:  
BENASQUE. Avda. los Tilos, s/n.  
CASTEJON DE SOS. C/. El Real, s/n.  
Cajero Automático**



★★★ *gran hotel* BENASQUE  
tel-fax 974 551 011

★★★★ *hotel* ANETO / *en construcción*  
tel 974 551 061

★ *hotel* EL PILAR  
tel-fax 974 551 263

★ *balneario* BAÑOS DE BENASQUE  
tel 974 344 000 • fax 974 344 249

[www.hoteles-valero.com](http://www.hoteles-valero.com)

# ¡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 .....

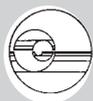
Banco .....

N.º cuenta .....

E-mail: .....

• Rellena y envía este cupón (o una fotocopia) a **la ASOCIACIÓN GUAYENTE Santuario de Guayente, 22468 SAHÚN (Huesca)**. • Fax: 974 552 896 • E-mail: cultura@guayente.info

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



Construcciones

**VALLE MUR, S.L.**

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

**CASTEJON DE SOS**

**Camping 2ªC. Paz, Silencio y Aire Puro**



Ctra. Barbastro a Francia, km. 100  
BENASQUE (Huesca)

Teléfono 974 551 141  
Supermercado. Bar. Restaurante.  
Conexión eléctrica para caravanas  
Abierto todo el año

# guayente enCasa07

Clásicos Ilustrados

17, 18 y 19 de agosto de 2007

viernes, 17

19 h. Misa en patués. *Guayente*

19.30 h. Día del Patués. *Guayente*  
Presentación del libro *Borrigons y nuestas*,  
por las Donisas de Villanova  
Cuentos para niños con Carmen Castán

sábado, 18

11 - 20 h. Mercadillo artesano. *Guayente*

domingo, 19

13.30 h. Inauguración exposición de  
Isidro Ferrer Diarios ilustrados.  
*Sala-Museo Anciles*

19.45 h. Entrega del Premio Guayen. *Guayente*

20 h. **Trío de Coleo et Inferno:**  
recital voz, arpa y clave. *Guayente*

  
guayente

# guayente Itinera07

Seira, central cultural

27, 28 y 29 de julio de 2007

viernes, 27

19 h. Visita guiada a la Central Hidroeléctrica

20 h. Visitas al Museo de la Electricidad.  
Charla: Historia de la Electricidad en Seira,  
por José Antonio Cubero. *Ayuntamiento de Seira*

sábado, 28

20 h. Proyección de la película de animación  
"Anjé: la leyenda del Pirineo"  
*Ayuntamiento de Seira*

domingo, 29

20 h. Actuación musical de la cantante AIKA  
*Circulo Recreativo*

  
guayente