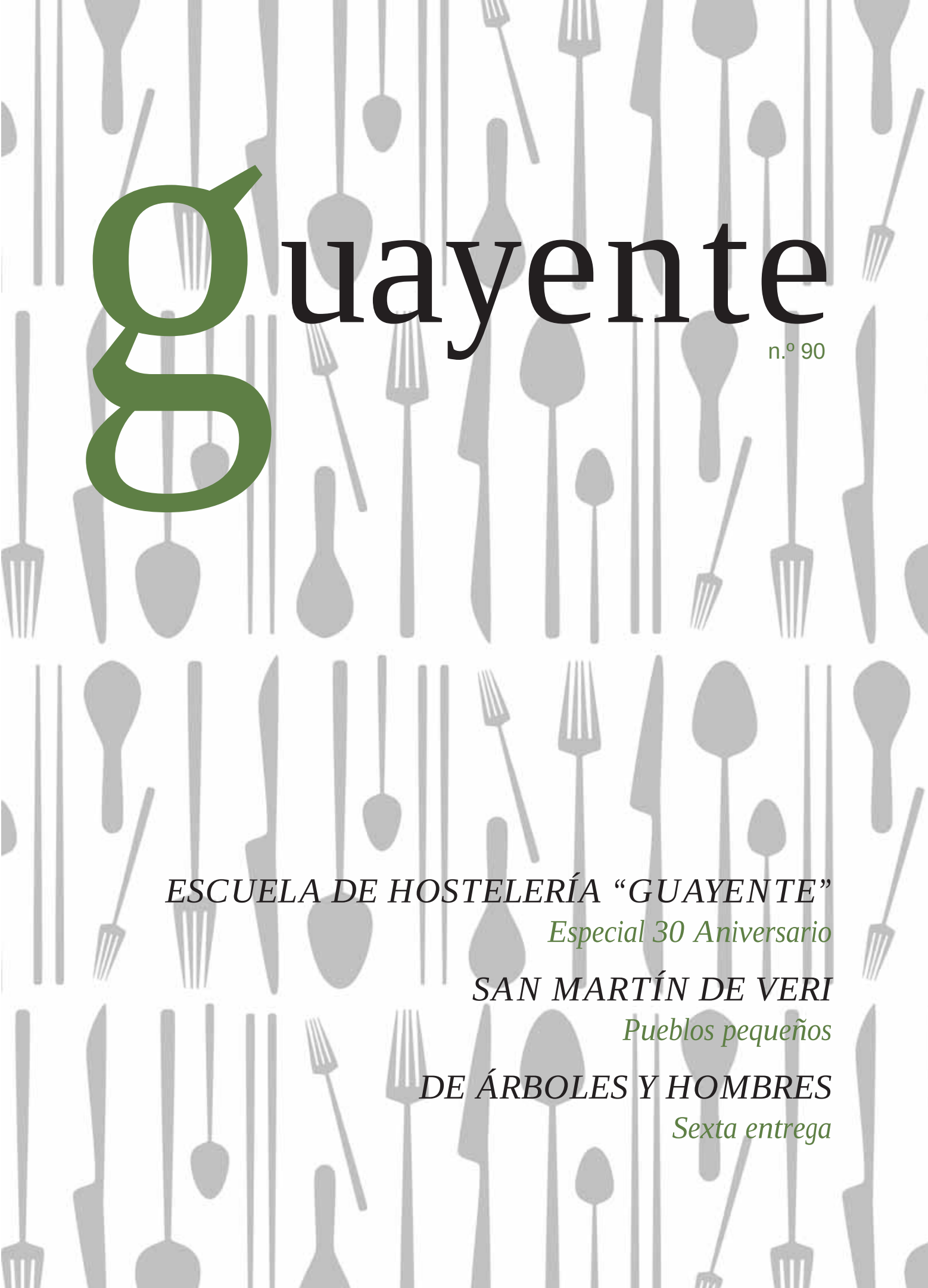




g uayente

n.º 90

ESCUELA DE HOSTELERÍA “GUAYENTE”

Especial 30 Aniversario

SAN MARTÍN DE VERI

Pueblos pequeños

DE ÁRBOLES Y HOMBRES

Sexta entrega

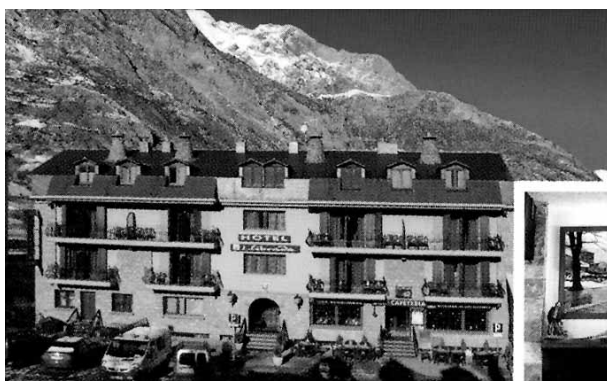


HOTEL SAN ANTÓN

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

CAFETERÍA BODEGA “EL RINCÓN DEL FOC”

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



www.llibradahotel.com
e-mail: info@llibradahotel.com
Tel. 974 551 211 - Fax 974 551 684



*carta
platos combinados
carnes a la brasa*

Avda de Francia, 1
22440 BENASQUE
(Huesca)



Revista de la Asociación Guayente

Sahún, Comarca de la Ribagorza,
Huesca
Número 90

Directora:
Lola Aventín Vázquez

Equipo de redacción:
Conchi Artero, Carmen Castán,
José Español y Felisa Ferraz
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.: 974 552 896 - Fax: 974 552 116
www.guayente.info
e-mail: cultura@guayente.info

Escuela de Hostelería
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: 974 553 855
e-mail: elremos@ctv.es

Santuario Virtual: www.guayente.net

S U M A R I O

- ▲ Escuela de Hostelería Guayente. 30 Aniversario
Por M.^a Ángeles Grasa. Directora 5

- ▲ EL BOLETÍN
Asociación.
Renovación en la presidencia de Guayente 13
Escuela de Hostelería.
P.C.P.I. 14
Centro El Remós.
Noticias del Remós 19

- ▲ LA MANCHETA
Trenta ans de Guayen
Per José Antonio Castán 15

- ▲ SAN MARTÍN DE VERI
Por Ernesto Durán 21

- DE ARBOLES Y BOSQUES VI
Por José Español 23

- ▲ LA IMAGEN 28
Idilio en el café, de Jaime Gil de Biedma



Escuela de Hostelería
30 Aniversario



elería Guayente sario

M^a ANGELES GRASA, DIRECTORA

En este número presentamos un monográfico sobre la escuela, pinceladas de lo que significa contar en nuestro entorno con un centro de formación profesional consolidado.

Por primera vez, el número de alumnos matriculados en formación profesional supera al número de alumnos matriculados en bachiller, para nosotros son buenas noticias ya que los que trabajamos en este sector educativo, somos conscientes de la importancia de esta formación para el desarrollo profesional y personal de nuestros jóvenes.

Pero hemos querido dar voz, dejar hablar a los protagonistas de esta formación, a alumnos y profesores, a empresarios y a personas que viven desde dentro Guayente.

No me resisto a copiar las palabras de J. Luis Samitier, antiguo alumno y profesor de esta escuela, ya que creo que reflejan bien el sentimiento de los que día a día desarrollamos nuestro trabajo en clave de formación profesional.:

30 años se dicen pronto pero hay que cumplirlos. Guayente tiene algo que no tiene ninguna otra escuela, será su situación, su profesorado, su sistema de enseñanza, su residencia, sus instalaciones, la Virgen de Guayente que esta ahí..., todo eso es un algo que envuelve Guayente y lo hace único. El mensaje es el de seguir trabajando y haciendo las cosas igual de bien, con esa cercanía al alumno, esta profesión está falta de profesionales, Guayente tiene un futuro espléndido porque queda mucho por hacer, hay que valorar esto, sobre todo cuando hace poco tiempo no sabíamos qué iba a pasar, pero una vez más queda demostrado que las ganas y la ilusión pueden con todas las adversidades.

EX-ALUMNOS EN EL VALLE

Nacho Molina

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión? Para mí lo que más me gusta de mi profesión es la posibilidad de estar aprendiendo constantemente.

¿Qué te aportó tu formación en la Escuela de Hostelería de Guayente? La escuela me aportó una buena base, para después en mi trabajo poder desenvolverme mejor y también me dio recursos para realizar las tareas con mayor facilidad.

¿Qué te aporta vivir en el Valle? Todo. Me gusta donde vivo.

¿Cuál es tu tipo de cocina favorita? Cocina de puchero.

¿Empresario de hostelería o trabajador para otra empresa? ¿Qué opinas? Las dos. Poder crear una empresa propia y crear tu propia forma de dirigir una empresa o trabajar sobre las bases de un empresario y amoldarte a una forma de hacer las cosas me parecen dos buenas formas de desarrollarte profesionalmente.



Aida Rosas

¿Qué haces actualmente? Trabajo en el Hotel Aneto, estoy a cargo del restaurante de carta Sotobosque, también disfruto del valle haciendo deporte e intento ser mejor cada día (soy muy exigente conmigo misma).

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión? Me gusta todo lo que esté relacionado con la hostelería, me encanta cocinar y la pastelería, aprendes muchas técnicas culinarias así como dar un servicio y una atención al cliente.

¿Qué te aportó tu formación en la Escuela de Hostelería de Guayente? Me aportó conocimientos necesarios teóricos y prácticos ya que la escuela cuenta con profesores cualificados. También la gran diversidad de compañeros que tuve de diferentes partes del mundo ya que conocí diferentes culturas, nunca voy a olvidar los 2 años de experiencia como alumna.

¿Cómo ves el sector de hostelería en el Valle? A nivel hostelería el Valle está muy bien situado ya que tiene mucho que ofrecer al turismo. En verano dispone de la gran naturaleza que le rodea y los grandes picos (Aneto, Pico Cerler) sin olvidar que en invierno contamos con nuestra estación de esquí de Cerler, esto ayuda en gran parte a la hostelería; todo esto sin olvidar la gran infraestructura con que cuenta el valle.

¿Crees que es importante la formación en tu profesión? Claro es muy importante. ya q me dio las bases necesarias para emprenderme en el mundo de la hostelería y gracias a esta formación he aprendido mucho y a tener los conocimientos necesarios en arte culinario.



EX-ALUMNOS POR EL MUNDO

Néstor Izuel

Ex-alumno de Guayente. Tras finalizar su formación en la escuela estuvo trabajando en distintos establecimientos, hasta que se fue a Cuba donde era el encargado del departamento de alimentos y bebidas de una importante cadena hotelera, desde allí dio el salto a México, donde trabaja para una cadena hotelera y al mismo tiempo ha montado un restaurante de tapas. Estas son sus noticias.



¿Cómo va mi Guayente querido? ¿Y mi valle favorito de la vida? Extraño TODO. Quiero frío. Tanto Caribe... atonta.

Monté el restaurante. Lo subí, va bien pero yo quería algo más. No sé, más movimiento, al fin y al cabo un bar de tapas modernas no es sólo a lo que aspiro.

Enseguida me empezaron a salir cosillas, me eligieron entre los 5 mejores chefs de Cancún y cuando ya creí que debía hacer un cambio en mi vida me puse como objetivo entrar, como chef de cocina, en un hotel que figura en el Top 20 de hoteles de todo el mundo. Y después de 9 pruebas diferentes, lo conseguí.

El hotel se llama RosewoodMayakobá, de la cadena Roswood. Es increíble todo. No tengo palabras para definir ésto. Para Marzo si todo va como va, me mandan un mes a NY a aprender más. El aprendizaje es constante. El precio de la suite, la noche, en temporada alta, 18.000 dólares, mínima estancia 6 noches consecutivas, con ésto imagina todo, es ultralujo.

Imagina mi cocina, jejeje, eso sí, huyo de cocinas moleculares. Simplemente el producto me habla y yo lo respeto.

Bueno, salúdame a mis profes de cocina y diles que sin el cordero al chilindrón de Ramón y el hojaldre doble o sencillo del Txemis, hoy no sería el que soy.



EX-ALUMNOS POR EL MUNDO

José Luis Samitier

Ex-alumno de Guayente, también trabajó como profesor de servicios en el centro. Actualmente es propietario de un establecimiento de hostelería en Sigtes y ha creado una escuela de bartender y coctelería acrobática en Barcelona, donde imparte cursos especializados.



¿Cómo supiste que la hostelería era tu vocación-pasión?

Supe de la vocación cuando empecé a estudiar en Guayente, primero con Carlos Pérez y luego con Antonio Gil, y me dije, jo, que guay esto de servicios, era divertido, alegre... me gustó, de ahí la importancia de tener buenos profesores.

¿Qué crees que es lo más importante que te aportó la escuela? (como alumno y como profe).

Como alumno el hacer que me gustara esta profesión, la convivencia durante toda una semana con compañeros, para la mayoría era la primera vez que estábamos fuera de casa, y no me quiero olvidar de esas olimpiadas que preparaba por aquel entonces el hermano Fidel, un enamorado del deporte, fútbol, montaña, ciclismo... todo eso hacía de Guayente algo diferente. Como profesor una experiencia inolvidable, digamos que pasabas a ver los toros desde la otra barrera, la verdad que era una ventaja haber estado de alumno, porque te servía para hacer entender mejor a los alumnos lo que es Guayente, y ganas de superación, los alumnos te exigen el máximo, y eso te obliga a no parar de aprender y seguir progresando.

¿Cuál es la fórmula de un buen negocio de hostelería?

Ojalá conociéramos la fórmula perfecta, pero eso es difícil, creo que lo primero es amor al negocio, estar preparado profesionalmente y hacer bien las cosas, es lo que se pide, pero es cierto que hay otros factores que influyen que a veces se nos escapan de nuestras posibilidades, y eso hace que a veces reuniendo lo anterior no sea el negocio como lo habíamos imaginado.

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DEL PIRINEO

Carlos Barrabés

¿Qué valor tiene en este momento la formación profesional?

Cualquier formación es muy válida. No podemos permitir que ningún joven del Pirineo carezca de formación. La FP permite una formación muy intensa y accesible y lo que es mas importante adaptada a las necesidades del entorno. Guayente es un gran ejemplo: ha permitido que miles de jóvenes del Pirineo se cualifiquen profesionalmente para una profesión en y para el Pirineo y ahora con la colaboración de ESNEPI ha iniciado un nuevo ciclo que va a permitir formar a la gente del Pirineo para que sepan gestionar sus negocios.

¿Es necesaria una formación en gestión y administración de empresas en nuestro territorio?

No sólo es necesaria, es VITAL, somos un territorio muy emprendedor con muy buenos profesionales que emprenden y crean sus negocios (escuelas de esquí, restaurantes, hoteles,...) Pero adolecemos de lo básico de la gestión empresarial. No es viable hoy un negocio sino tenemos unas buenas bases de gestión empresarial y para esto no es necesario estudiar una carrera la FP de Gestión de Guayente y ESNEPI pueden facilitar la formación necesaria para tener las garantías suficientes.

¿En qué puede influir un CFGM de gestión en nuestro entorno?

Va a ser la “revolución necesaria”, estoy plenamente convencido que la realidad de nuestro Valle y del Pirineo será diferente después de varios de cursos del ciclo y del resto de actividades de ESNEPI. Es más o hacemos esto o tendremos muchas dificultades de futuro.



GUAYENTE A LA CARTA

*Presentamos dos platos servidos en “Guayente a la Carta”,
creados por los profesores de cocina y realizados por los alumnos del centro.*

MEDALLONES DE RAPE EN SALSA VERDE DE BORRAJAS Y ALMEJAS

Ingredientes:	Cebollino	Almejas	Puré de tomate
Medallones de rape	Perejil	Tomates	Mantequilla
Chalotas	Ajo	Albahaca fresca	Salsa americana
Puerros	Harina	Aceite de oliva	Vino blanco
Borrajás	Fumet	Vinagre de Modena	Arroz salvaje

Elaboración:

Primero cortamos los rapes y los cortamos en medallones. Cuando tenemos las verduras limpias, las picamos fino a excepción de las borrajas ya que las blanquearemos antes. En un sartén rehogamos todas las verduras y le añadimos un poco de fumet y harina dejándolo hervir. Aparte abrimos las almejas al vapor y añadimos el caldo a la crema de borrajas, y reservamos la carne de las almejas. La pasamos la crema por el túrmix y el chino. Rectificamos al final.

Para el rape

En un saute ponemos mantequilla y las raciones de rape y las salpimentamos. Le agregamos también las chalotas y las cebollas picadas y lo metemos al horno dejando un punto casi crudo por dentro.



Emplatado:

En un plato llano ponemos dos cordones de puré de tomate y en medio de ellos, la salsa de borrajas. Encima los tres medallones de rape y un cordón de salsa americana sobre ellos. Adornamos con la ensalada de tomate y con el arroz salvaje frito y las almejas.

ÁSPIC DE VERDURA DE TEMPORADA CON ATÚN Y TRUFA

Ingredientes:	Guisantes	Nata	Sal, pimienta blanca
Gelatina	Penca de acelga	Atún	Trufa negra
Espárragos trigueros	Consomé de ternera	Brandy	Pasta fillo.
Judía verde	Tomate rosa	Aceite de oliva VE	

Elaboración:

Para el áspic de verduras:

Limpia las verduras, cortar a dados, cocer al dente, mezclar y con el consomé, añadir la gelatina, pasarlo a un molde de forma rectangular y dejar cuajar en la nevera.

Para la espuma de atún:

Trituramos el atún en aceite con un poco de nata líquida y añadimos sal, pimienta, brandy y trufa rallada, después añadimos el resto de la nata montada y mezclamos con suavidad.

Para el crujiente:

Cortamos la pasta fillo en tiras, troquelamos los lados, enrollamos en un aro de acero y cocemos en el horno a 160 grados. Una vez cocido espolvoreamos un poco de pimentón dulce.

Para las cremas:

Con los recortes de la verdura del áspic, los trituramos y

sazonamos. Haremos dos cremas una verde y otra roja (de tomate).

Montaje:

Ponemos en medio del plato el rectángulo de áspic, encima con una manga y boquilla lisa la espuma de atún, encima laminas de atún y trufa con unas gotas de aceite de oliva VE y decoramos con las cremas, el crujiente y unas yemas de espárragos trigueros.



OFERTA FORMATIVA

Curso 2011-2012

La Escuela de Hostelería de Guayente es un Centro de Formación Profesional Específica. Para el próximo curso escolar Guayente continuara formando personas y cualificando profesionales en:



guayente
Escuela de Hostelería

Podeis visitarnos en:

www.escuelahosteleriaguayente.com
www.guayentescuelahostelesria.wordpress.com

O contactar con nosotros:

974551327
nsguayente@planalfa.es

Podéis visitarnos y ver la escuela en funcionamiento, es la mejor manera de apreciar la formación que nuestros alumnos reciben en este centro; para ello sólo tenéis que llamarnos para fijar la visita.

Hostelería:

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
(Ciclo Formativo de Grado Medio)
AYUDANTE DE RESTAURANTE Y BAR
(Programa de Cualificación Profesional Inicial)

Los alumnos realizan prácticas reales desde el primer día. Contamos con una bolsa de trabajo permanente que permite al alumno estar en contacto con el sector empresarial del valle de Benasque y de otros lugares.

Desarrollamos programas EUROPEOS (Leonardo da Vinci) con otras Escuelas y Empresas de Hostelería Europeas.

Abrimos al público un restaurante de prácticas donde servimos un menú degustación.



Gestión de empresas:

TECNICO EN GESTION ADMINISTRATIVA
(Ciclo Formativo de Grado Medio)

En colaboración con ESNEPI (Escuela de Negocios del Pirineo). Se trata de una nueva línea de formación. Queremos cualificar a los emprendedores pirenaicos en las diferentes áreas de gestión de la empresa a través de la Formación Profesional. Desarrollando de este modo una formación próxima, accesible y adaptada a las necesidades de las empresas del Pirineo.



PANADERÍA GAIRÍN CASASNOVAS, S.L.

Teléfono 974 553 392

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



Construcciones

VALLE MUR, S.L.

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

CASTEJON DE SOS

Comercial
Arbués

C/. Boltaña (zona Industrial)

22300 BARBASTRO (Huesca)

Frutas
ARNAL

Plaza, s/n. - Teléfono 974 540 991

BESIANS



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)



Productos para hostelería

Droguería - Perfumería

Productos de Limpieza

BRO Dro.Per., S.L.

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



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)

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 90
2011

Boletín

INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE

ASOCIACIÓN

Renovación en la presidencia de Guayente

Por CONCHA ARTERO

En nuestra última Asamblea General de Socios, celebrada el 8 de junio de este año, se ha procedido a la renovación de cargos y Carlos Notivoli Mur asume a partir de ahora el cargo de Presidente. Toda la Asociación Guayente le da la bienvenida y también agradece a nuestro presidente saliente, Aurelio García, su dedicación durante estos 8 últimos años, teniendo en cuenta todas sus ocupaciones familiares y laborales.

En todo momento ha estado al lado de los tres proyectos que llevamos adelante, participando en las comisiones con su talante de escucha y diálogo, siempre dispuesto a compartir y trabajar en equipo, con humildad y sin deseo de protagonismo, haciendo suyos los valores que mueven las acciones en Guayente.

Estos años han sido fructíferos para nuestra asociación y como él mismo nos comentaba, deja la coordinación contento por el momento actual y sin



ninguna pesadez, porque trabajar para Guayente le gusta y le ha dado muchas satisfacciones.

Continuará como vocal de la Junta directiva apoyando el trabajo del nuevo presidente y participando con el resto de voluntarios en los proyectos.

P.C.P.I.

M^a ANGELES GRASA FRANCÉS. DIRECTORA

Voy a hablarles del PCPI que tenemos en la Escuela de Hostelería de Guayente. Las siglas a veces son difíciles de descifrar. Los que trabajamos en formación profesional, hablamos con soltura del PCPI, e incluso aplicamos las siglas a los alumnos que pertenecen a esta clase.

PCPI, significa Programa de Cualificación Profesional Inicial. Éste es un tipo de formación destinado a los alumnos que, por las razones que sean, tienen dificultades de aprendizaje en educación secundaria y no consiguen terminar dichos estudios.

El PCPI es una vía de formación, en contexto profesional, que permite al alumno reincorporarse al sistema educativo, que ha abandonado, a través de una formación práctica.

La duración de esta formación es de un curso, en este tiempo se alternan los módulos profesionales y los módulos teóricos, de manera que el alumno adquiere unas competencias profesionales básicas que le permiten, si lo desea, integrarse en el mundo laboral y al mismo tiempo desarrolla unas competencias básicas dirigidas a potenciar su madurez personal y a prepararse para el examen final o prueba de acceso a ciclos formativos, que permite la continuidad de su formación en el Ciclo formativo de grado medio que elija.

El trabajo con los alumnos que deciden iniciar esta formación es un reto importante para los profesores y para

los alumnos. Como profesores somos conscientes de la importancia de nuestro trabajo con jóvenes en riesgo de abandono escolar. Este trabajo está basado fundamentalmente en la orientación; para ello se diseña un conjunto de actividades cuyo objetivo es ayudar a los individuos a tomar decisiones relativas a su vida personal, profesional y su trayectoria formativa y a llevarlas a cabo, antes o después de su entrada en el mercado laboral.

Pero un PCPI es mucho más, es dar vuelta atrás en un callejón sin salida, el del fracaso precoz, y encontrar nuevos caminos, nuevas posibilidades. Consiste en reanimar aquello que aparentemente está acabado y dotar de herramientas a las personas, en este caso muy jóvenes.

Es importante señalar que el PCPI de Ayudante de Restaurante y Bar, que se oferta en Guayente, es el único en nuestra Comarca y que por lo tanto es una vía formativa importante para nuestro entorno. Necesitamos apoyos, asesoría psicopedagógica, refuerzos en orientación, porque cada alumno de PCPI que “triunfa”, es un triunfo para todos y para el entorno en el que vive.

CURSO 2011-2012

El nuevo curso escolar está a punto de comenzar, todavía no se han cerrado definitivamente los plazos de matrícula pero las cifras de alumnado son excelentes.

El centro ha duplicado el número de alumnos en los últimos cursos y en este, servicios complementarios como el de residencia, están al completo.





Trenta ans de Guayen

Per José Antonio Castán

Cuan uno mira ta detrás y contempla una obra que ya lleva biba trenta ans no puede menos que alegrase y asta emocionase.

Son muchas las cosas que en istes ans han cambiau a ista querida ball de Benás. Y muchos tamé els cambios que y a teniu que abé a la escuela de Guayén ta podé tirá ta deban.

M'acordo de cuántos problemas, cuántas dificultats ta encomensá a caminá allá p'el an mil nousens ochenta y uno. Primero dan els cursos de F. P. de mecánica y ostelería. Yeran las dos cosas que pareseba que se eban de amenisté a istes llugás. Pronto se ba bere que la ostelería yera la que teniva futuro y els cursos de mecánica van aná desaparecen. A seu una istoria plena de problemas pero encara més

plena de ilusión y de ganas de treballá.

Una serie llarga de personas y de institusions han feto posible iste camino.

En nombraré sólo algunas:

Primero Ernesto Durán, capellán primeramen de Castilló y después de Benás. May agradese prou ista ball lo que iste home ha feto per ella. Preocupau per moure algo ta que els llugás no se morisen -perque en aquells ans se estaban morín- ba proponre la creación de una Escuela de Formación Profesional ta que els mosets y las mosetas podesen estudiá allí cuan acabasen la Educación General Básica, coma le diban alabegada. Els organismos ofisials ban responre que no, que así no yeba prou mainada ta fe un colegio.



Alabegada ye cuan ba ragoná dan el Obispau de Barbastro ta que sedese el edifisio de guayén ta ista fin. Al mismo tems ba entrá en contacto dan els Hermanos de la Salle. El probinsial en aqueII momento yera José María Ruíz Corcuera que ba entenre el proyecto y se ba posa mans a la obra y ba conseguí que la Institución bedese dan buens güells el destiná a Guayén una comunidat de La Salle. Ya teniban lo més importante: el edificio que el

Obispau estaba dispuesto a sedé y els Hermanos de la Salle que se farían cargo de la dirección. Sólo faltaba otra pata ta sostinre la mesa. Yera menisté creá una asosiación que fuese la titular del colegio y el motor que anase tirán del carro, porque dificultats no en faltaba y se podeba pensá que encara en anerían trovan més. Ye cuan naixe la Asociación Guayente. Dintro de la Asosiación son moltas las personas que han treballau y que an

apoyau: els presidents, els altres
miembros de la chunta y tots els socios
que de una manera u altra an estau
detrás danle bida.

Malas que ban encomensa a esbulligá
la Asosiasión y a la Escuela, ban
encomensá a multiplicase las actividats
ta tot el que tenise ganas de resebí una
espenta ta debán, dentro de la suya
profesión, u encara que no fuese mes
que ta una promoción cultural y umana,
que ya ye prou. Així ban salre els
cursos de cosina y de fe postres ta
chen de fora de la escuela. Me acordó
qué cosas més golosas feban allá ta
las bueltas de la Nabidat. Tamé cursos
de informática, de quesos, de
artesanía, els sagués ans cursos ta
empresarios, etc. Coma podets bere, y
moltos u sabets bé porque y abrets
estau embolicats, tot un mon de
espedensia que mos tiene que amostrá
algo mol importante: que cuan la chen
tiene cllara una cosa y se achunta ta
treballá, a la curta u a la llarga,
alló arriba a pollero.

Ya se que no s'a puesto caminá siempre
a peu pllano, que y a habeu moltas
puyadas y baixadas, moltos
entrapusóns, moltas estonas més escuras
que una boca de llop, pero de tot se a
salliu p'el treball y la dedicación de
molta chen.

Güé podem bere dan orgullo que la



ball a tirau t'alto, aunque estigam
pasan uns ans mol dolens per la crisis
económica, pero astí están las
estructuras posadas que son las que
mos achudqarán tamé güe a salre de
iste momento amargo que está pasán la
nuestra sosiedat. Y estigo tamé
combenseu que igual que aquell momento
que se mos moriban els llugás mos ba
fe espabilá, tamé iste tems d'ara mos
fará sacá las uñas ta recuperá ixes
ans de prosperidat que em bibiu.

Ojalá que dintro de otros trenta ans
Guayén estiga bibo y siga espolian a
ista ball ta que els llugás sigan bibos
tot el an y puescan ofresé medios de
vida ta la chen chobe.

Verano cultural

*Un pequeño resumen fotográfico de las actividades culturales de este verano:
Cine Invisible, Guayente enCasa, Tertulias en El Estudiet y Guayente Itinera.
¡Gracias a todos los que habéis disfrutado con nosotros!*



Noticias de El Remós

POR HÉCTOR RODRÍGUEZ

Proyecto de cooperación transfronteriza: Música y Spas

En el mes de junio tuvieron lugar en Pau y Benasque los dos primeros encuentros del Proyecto Música y Spas entre el Centro El Remós de la Asociación Guayente y L'Atelier de Musique de la Asociación francesa Les Chamois Pyrénéens de Pau.

Este proyecto enmarcado dentro de las convocatorias anuales que realiza el Departamento de Acción Exterior de la Consejería de Presidencia del Gobierno Aragón, se están desarrollando para la integración musical y el tratamiento en Balnearios de las personas con discapacidad.

El próximo encuentro será en Isín durante los días 17 y 18 de septiembre, en donde ambas entidades realizarán unas jornadas de convivencia basadas en visitas por el entorno, excursiones y actividades musicales.



Actuación musical en Benasque

Campeonato de Aragón de baloncesto

En el Campeonato de Aragón de Baloncesto para personas con discapacidad que se disputó en Huesca, organizado por la FADDI el Remós Club Deportivo tuvo una inmejorable actuación, ya que asistiendo por primera vez a este evento logró alzarse con el triunfo por equipos en la categoría mixta de esta competición en el Pabellón Sancho Ramírez de la capital oscense. También se lograron excelentes resultados en las pruebas individuales e individuales adaptadas. Las autoridades presentes mostraron su agradecimiento por la presencia del Remós Club Deportivo en todas las competiciones que se van organizando, puesto que hay que tener en cuenta que la mayoría de clubes pertenecen a las tres capitales aragonesas.



Equipo ganador del Campeonato de Aragón de Baloncesto

Concurso “Agua para las ciudades, una respuesta a los retos urbanos”



Entrega de premios del concurso

Dentro de la celebración del X Aniversario del Instituto Aragonés del Agua, los alumnos de El Remós participaron en el concurso convocado por esta institución en las diferentes modalidades de la Categoría Especial, presentando diferentes trabajos para un ahorro del consumo del agua y una menor contaminación de ésta, de dibujo y pintura, escritura, presentación power point y vídeo, obteniendo diferentes premios y primeros puestos de Aragón por los trabajos realizados. La entrega de premios que se realizó en el Edificio Pignatelli de la capital aragonesa deparó la sorpresa del premio final consistente en una estancia en el Albergue “Refugio de Canfranc”, en donde se realizarán diferentes actividades medioambientales, deportivas y visitas del entorno para todo los concursantes del Centro El Remós.

La Obra Social de IBERCAJA colabora con el proyecto medioambiental de El Remós



Firma del acuerdo entre Obra Social Ibercaja y el Centro El Remós

La Entidad de Ahorro aportó 10.000€ destinados a financiar el proyecto de gestión medioambiental llevado a cabo por las personas con discapacidad del Centro El Remós.

La firma de este convenio de colaboración entre IberCaja Obra Social, representada por el Director de la Zona 5 de dicha entidad en Aragón, Sergio Arbués y por el Director de la sucursal benasquesa Carlos Berdor y la Asociación Guayente-Centro El Remós, representada por el director del Centro, Héctor Rodríguez, rubricaba la colaboración económica de 10.000€ para el año 2011, ayuda que se realiza por tercer año consecutivo, para el proyecto pionero “Gestión Medioambiental en el Centro El Remós”. Esta colaboración forma parte de la línea de actuación de Ibercaja, que tiene entre sus fines apoyar a los proyectos que favorecen el mantenimiento de nuestro entorno rural a favor de la defensa del Medio Ambiente.

San Martín de Veri

ERNESTO DURÁN

San Martín de Veri es un pueblo que forma parte del municipio de Bisaurri. No voy a hablar de su historia, ni de su economía, ni de sus prados, bosques y setas, ni de su torre e iglesia, bellamente restauradas por fuera. Dentro, todavía no se puede reunir la comunidad cristiana para las celebraciones. Un día será realidad la restauración total del templo.

Hoy quiero hablar de las personas de San Martín de Veri. Las personas son lo más importante de un pueblo. De las demás cosas hablaremos en otra ocasión. Agruparemos las personas de San Martín en tres categorías. En primer lugar colocaremos a quienes viven habitualmente en el pueblo. En la segunda categoría incluiremos a quienes tiene San Martín como su segunda vivienda. Y en el tercer grupo pondremos a las personas que por razón de su trabajo lo visitan periódicamente.

Personas que habitualmente viven en San Martín de Veri

En casa **BETRANET**: *Carmen*, a quien le gusta cuidar el huerto y el jardín; cuenta historias de antes, sobre todo en verano, a la gente que le rodea. “*Gellet*” (*Angel*) es cuñado de Carmen: es como una hormiga; siempre está haciendo algún trabajo; el huerto, las setas, los animales son testigos de ello. *José María* es el hijo de Carmen; atiende a su madre y a su tío; le gusta dar largos paseos y coger setas.

En casa **MICALET** vive *Amado*. Tiene las ventanas de la casa adornadas con unos preciosos y llamativos geranios. Ha sido el último pastor del pueblo. Da paseos muy largos y visita a los vecinos de otros pueblos. Es buen conocedor de setas. Pronostica el tiempo del día siguiente y le gusta contar historias de antes.



En casa **LAGAYA** están *Esther* y *Ángel*. Han rehabilitado la casa familiar y han hecho cinco habitaciones de turismo rural. Les gusta hacer cosas por el pueblo.

Dori, *Víctor*, *Raquel*, *Santiago* y *María* son la rama joven de casa **BETRANET**. Hace tres años que viven en San Martín de Veri. *María* es la alegría del pueblo. Hacía cuarenta años que no nacía nadie en San Martín. Es la hija de *Raquel* y *Santiago*, nieta de *Dori*, biznieta de *Carmen* y sobrina de *Víctor*. Les gusta hacer cosas por el pueblo.

Personas con su segunda vivienda en San Martín de Veri

Emilio y *Pilar* (casa **CASETA**). Son profesores. Hace treinta años que vienen a San Martín. Son gran-

des aficionados a la fotografía, a la poesía y a excursiones por el entorno. *Emilio* tiene publicados varios libros de poesía.

Marisú y Alberto (casa LAGAYA). *Marisú* es hija de San Martín y conserva parte de su casa familiar. Disfruta volviendo a su pueblo con sus hijas *Carolina* y *Sofía* a quienes les encanta hacer excursiones.

Lucía (casa BETRANET) es hija de *Carmen*. Trabaja y vive en Londres. Echa de menos las comidas que le hacía su madre. Nos visita en Navidad, Semana Santa y en verano. Le encanta ir a la fuente del pueblo a por agua y pasear.

Maricruz y Avelina (casa PALACIN) nos visitan, especialmente en verano, con sus hijos y nieta.

Suayánbú (casa MARTÍN) nos visita con poca frecuencia y dedica su tiempo, principalmente, a mejorar su casa.

Toni y Miriam. Son nuestros nuevos vecinos. Vienen de Madrid y les encanta esquiar y hacer excursiones por el Valle.

Carlos y Silvia están trasformando una antigua borda en su vivienda. Junto a sus hijos (*María, Carlos y*

Cristina) disfrutan descubriendo el Valle. Nos visitan con frecuencia para seguir de cerca las obras de su nueva vivienda.

Personas que periódicamente visitan el pueblo por razón de su trabajo

Eusebio y Ernesto están encargados de la parroquia. Viven en Guayente. *Eusebio* es Hermano de La Salle y responsable de la parroquia. *Ernesto* es sacerdote y colaborador de *Eusebio*. Una o dos veces al mes visitan el pueblo y cuando hay algún motivo especial hacen una celebración religiosa.

Carolina es la carterera que nos trae puntualmente el correo. Siempre va deprisa; tiene muchos pueblos que atender.

El revisor de los contadores de la luz.

El repartidor del gas.

El aceiterero (no le conocemos por otro nombre). Vende aceite, ajos, queso, fruta,.....

Ramón de Eptés. En las épocas de recolección de setas viene al pueblo a comprarlas.



De árboles y bosques VI

No tolerarás que una bruja viva (Éxodo 22:18)

La Biblia nos enseña que hay brujas y que es necesario matarlas... esta ley de Dios es una ley universal (Calvino, supuesto reformador de la cristiandad)

POR JOSÉ DE SORT

La caza de brujas ha sido la diversión favorita del poder desde tiempos inmemoriales para así eliminar a los desafectos de cualquier régimen político. En la era de las tinieblas, la Edad Media, el blanco favorito eran los judíos y cuando se cansaron de ellos aparecieron, otra vez, las brujas por ser más fácil arremeter contra ellas y liquidarlas de un plumazo. Carlomagno dicta leyes contra ellas, pero no obliga a matarlas. El miedo y la inquina, el desasosiego y la envidia, son los acicates que cada cierto tiempo encienden la mecha de la hoguera cruel y sanguinaria. Dos dominicos escriben en 1484 la biblia del cazador, el *Malleus Maleficarum*, el martillo de los brujos, que pronto alcanza el número uno de ventas y es el libro de cabecera de todos los que pretenden llegar a algo, en este caso, inquisidores. Enseñaba las técnicas necesarias para arrancar en la agonía de la tortura las palabras precisas para llevar a la horca a quien uno quisiese. Es un mito aceptado por media humanidad la creencia de la brujería y conlleva otro pecado como es el de la delación. En cualquier tiempo, en cualquier lugar, delatar al vecino ha sido práctica tan común que aún hoy se practica con cierta asiduidad.

- Señor inquisidor, Isabel Juana fuma en el bar, tiene dinero negro y conduce a ciento ochenta.
- ¡ A la hoguera con ella!

Es tremendo constatar que a fines del siglo XVI y principios del XVII se extiende como la pólvora el terror en toda Europa y quienes pagan el pato son las mujeres, en este caso, las brujas. Felipe II declara en 1590 que la brujería es el azote de la raza humana y le hacen caso en todo el imperio español. Con semejante declaración las brujas quemadas en las hogueras se multiplican por doquier: en Tréveris queman a 368 mujeres, en Fulda a 250, en Wurtzburg a 900, en Eichstatt a 274, en Barmberg a 600 y en Las Paúles de nuestro valle a 22. Es revelador que un

confesor de brujas declare, arrepentido por la salvajada de tanta represión, lo siguiente: “Si todos no nos hemos confesado brujas, es únicamente porque no todos hemos sido torturados”.

Poco a poco fue desapareciendo esa manía internacional de quemar a las brujas: la última ejecución “legal” de una bruja fue en la Suiza protestante de 1782.

En mi árbol genealógico es a Juan Español de casa Espanyol de Alins a quién le corresponde, por ser *bayle* de su pueblo, ser uno de los protagonistas del *affaire* de les *broixes* de Les Paúls...

En el año del Señor de 1593 detienen, torturan y hacer confesar su brujería a veintiocho mujeres de Las Paúles y sus aldeas. Azotan, ahogan, queman y asesinan a veintidós. Interviene el poder político de esos años, es decir, el Conde de Ribagorza y el poder religioso, algunos frailes metidos a inquisidores. Y se arma la de Dios. El miedo y la sinrazón acompañan a la envidia, la injusticia y al desprecio de las personas en una representación en la que los vecinos de Las Paúles y sus aldeas son meros figurantes, comparsas de unas ejecuciones en las que las protagonistas maldecirán para siempre a sus cobardes asesinos. Valga como recuerdo “in memoriam” sus nombres: Antonia Delmás y María de Joan Porter, Antonia Morango de Sentpere, Margalida Seneta de Joan Reals de Solís, Gisabel Arcas de Alins, Margalida de Sen, Joanna Raso, Sesilia Durán, Isabel Palacín, María Dejela, Joanna Torrent, Aldonza de Mur, María Durán, Joanna Taulac, Catalina Taüll de Llagunas, Hesperança Amat de Perafita, Barbera de Herberam, Leonor Reals de Bilaplana, María Güerri de Solís, Catalina Barón, Margalida Reals de Suils, Anna Castayn, María Garus de Vilarué, Catalina Cierco de Arcas, Margalida Riu de Arcas, María la de Denuy y Antonia Lanás.

Hoy en día esas almas desdichadas tienen un parque temático, una representación teatral en verano y un odio profundo al ser humano.

Los Español en esa época tienen casa en Benasque, en Sahún, en Serraduy, en la Pobla de Roda, en Graus, en Cancér y en Alins, la de mis antepasados. Mi abuelo, once generaciones para atrás, Ramón Español se casa con Aldonza Castell, de casa Castell de Serrate, en el valle de Lierp, a las faldas del pico Turbón. Tienen a Joan que se casa con Margalida Clanós, teniendo éstos cuatro hijos: Magdalena que contrae matrimonio con Andrés Solana de casa Rins; Catalina con Pedro Alins de Abella, Aldonza que casa dos veces, una con Berenguer Cuguera Azcón de Castilló y otra con Joan Castán de Castán de Chía. El heredero de Alins se llama Joan Español Clanós, mi abuelo en nona generación, que contrae matrimonio con Isabel de Bardaxí, teniendo a su vez a varios retoños: Isabel que se casa con Ciprián Laplana, de Lapllana de Llire; Berenguer con Joanna Víu; y Juan Antonio que no sé con quién se casa, pero se casa y tiene a un niño Francisco, casándose éste con Teresa Francés, de Fransés de Castanesa, siendo los papás de un niño Francisco que se casa en 1683 con Margarita Cuguera Lariba, mis abuelos en sexta generación, que son los que ponen el escudo en el portalón de su casa de Alins, el mismo escudo que su hijo pondrá en casa Mingot de Anciles.

Ser bruja, en cualquier tiempo y lugar, siempre ha sido una profesión muy arriesgada y no carente de peligros. Cuando las cosechas iban mal, los animales enloquecían y los niños enfermaban los ojos de la gente se tornaban hacia la bruja y lo que antes era temor y respeto ahora se trocaba en odio y mala leche. ¡A por ella!

Las brujas se esfumaban como podían. Unas veces montadas en un palo de escoba, otras a lomos de una burreta, la brujas recorrían los bosques en busca de un refugio seguro y a resguardo de los malos pensamientos de sus convecinos que temerosos colgaban ramos de ruda en los alféizares de las ventanas y colocaban piedras caprichosas en lo alto de las chimeneas para exconjurarse a todo bicho viviente.

Un mundo sobrenatural, misterioso y, a la vez, fantasmagórico ha recorrido todas las ramas de mi árbol genealógico, desde las raíces profundas y antiguas hasta el cabirón en el que nos posamos actualmente. Rebuscando entre las miles de hojas que pueblan el árbol frondoso no he podido encontrar ningún elfo, gnomo o gente diminuta, genios o geniecillos, pero sí a las hadas o encantarias, espíritus del bosque, del agua, del viento, de la lluvia y de la noche.

A Isabel Ana Español Miró de casa Espanyol de Benasque las encantarias le salvaron la vida, le elevaron el espíritu y le devolvieron la esperanza en un



mundo más amable y mágico. Cuando volvía de visitar a sus parientes de casa Llogodo de Anciles el día 4 de julio de 1630 se le hizo de noche oscura en la costereta Marta y unos aullidos tremebundos le erizaron el pelo, le paralizaron el cuerpo como un *ficós* y le encogieron el corazón como una *poma empincholata*. Varios lobos la habían olido y rastreaban sus pasos por el camino. En estas, una música dulce, armoniosa y encantadora, mecida por las hojas de los fresnos, se escuchó por el sendero y una luminaria diminuta se encendió de repente por entre las piedras de las paredes y miles de antorchas pequeñitas iluminaron el camino ahuyentando de esta manera a los feroces lobos que desistieron en su empeño de comerse a la joven Isabel Ana Español. Las hadas, en forma de *cuquetes de la llum*, arrojaron a Isabel Ana hasta la misma puerta de su casa de Benasque y allí la despidieron sana y salva.

Sebastián Español de casa Spanyol, mi abuelo ocho generaciones para atrás, se casó con Anna Miró de Ramondemiro teniendo cuatro hijos: Isabel Ana que creía en las encantarias, Pedro, Antonio y Juan Francisco, el heredero que se casa tres veces, a saber: la primera en 1646 con Ana María Sahún Lacreu; la

segunda con Isabel Juana Amat Cornel en 1655 y la tercera en el año de 1668 con María Lariba Azcón. De la docena de hijos que tiene es Miguel Español Amat el que sigue la casa, el que va a la Cortes de Aragón y el que tiene el poder político y familiar. Miguel se casa con Josefa Sanz, tienen a Francisco Español Sanz que contrae matrimonio con Antonia Valle, siendo éstos los papás de una decena de hijos que desparraman la sangre de los Español por todo Benasque. Domingo en casa Ramonot, Rosa en Chuanamat, José en Chuanvisien, María en Berdié y Teresa que se queda en casa, contrayendo matrimonio con Ignacio Azcón Cuguera de Suprián de Anciles. Tienen a Josefa que se casa con Raymundo Nerin Gabás de Betrán de Vilanova en 1795. La hija Teresa Nerin Azcón se casa con José Antonio Cabellud del lugar de Sariñena. Ahora con el apellido Cabellud los de casa Español tiene dos hijos: Francisco que se hace una casa al canto del río y José que se casa dos veces. La primera con Josefa Cornel Español de Ramonot en 1856 y la segunda en 1868 con Angeles Saura Azcón de Chaimimí con quien tiene una niña, Dolores, que acaba con la historia de la casa.



Cuando era pequeño, mi madre, que era muy religiosa, rezaba a san Antonio cuando perdíamos algo que, milagrosamente y después del rezo y al cabo de un rato, mamá lo encontraba. Yo pensaba que era magia potagia, pero no. Extraviábamos tantas cosas que san Antonio debía de estar un tanto cabreado con nosotros, pero la oración surtía efecto.

-¡Mamá, reza a san Antonio, que he perdido el mechero!

A los diez minutos me encendía el Celtas corto con mi mechero. Cuando tronaba era santa Bárbara bendita quién amortiguaba el estruendo de la tormenta. Así, mi madre tenía una lista enorme de santos y santas, beatos y beatas, estampas y estampitas, que poblaban nuestro universo cotidiano y que nos ayudaban en esto del vivir. A mi padre le gustaban los hechos insólitos y siempre miraba con admiración los prados, los árboles, los pájaros, las hormigas y me decía: aquí hay algo más. Y sonreía. Él me enseñó que existen *les encantaries*.

Un día, ya fa uns ans, de chicot, yera dan papai che-ran el rebasto al prau de casa cuan una unadeta d'aire va sobaté la yerba seca, y cuan la puyave t'alto, papai me va dí: ¡Ye el follet, arribe una encantaria, demana aprisa un deseo! Yo, sinse temps ta pensa-hue, me ve acordá de la yegua Catalina que yere al corral dan una maladía mol fega y a punto petá. Papai me va ragoná que la encantaria baixave d'amagatons en el follet y agafan de rapafui el deseo se le'n portave tal sielo. No caleve suque esperá. Al cabo d'uns dies la yegua Catalina, tan tranquila, y yo anavan chuntos pels prats de casa y cuan mirava ta les núbels vedeva una encantaria que me saludave dan la man.

Dimpués d'aixó, un altro día, al prau Barranquet, yera repllegan el rebasto, fen rinlleres enta els mogolons de yerba que se feven tots los dies hasta que estase ben seca e ixuta. En istes, la yegua Catalina que anave dan yo en la máquina de rascllá yerba se va espantá, va brincá una paret y dan les pugues de la máquina ta baix va marchá per tot el prau, coma una malaestachera, d'así t'allá. Yo anava penchau al palo, acurrupe, casi adichós d'ella, per una man vedeva les popes y per l'altra els punchons que se me cllavarien si cayesa a terra.

En una estoneta de no res, una eternidat, Catalina se va cansá de corré pel pllano y se va pará a les mans de papai. Yo yera bllanco coma el llinsol y cuan posava el peus a terra un follet, escunsán-se-me, me va doná a la cara una bufada d'aire y se'n va torná aprisa y corren enta el sielo. Les núbels van cambiá de coló y cuan me reviscolava del surt tan gran unes gotetes d'aigua en forma de llárimes cayeven del míos uells. Més avan va caire una torrumbesca.

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



Recreativo

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



ARCHS



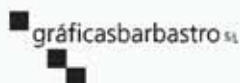
Decoración, muebles e iluminación

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



Hotel ★ ★
Aragüells

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



www.gráficasbarbastro.com
 C/. Luis Buñuel, 15 - 22300 Barbastro
 tel. 974 310 096 | fax 974 311 948 | info@graficasbarbastro.com

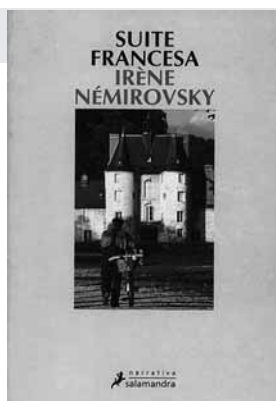
artos gráficos **imagen**
desde 1865



El Estudiet recomienda...

¿DÓNDE ESTÁ GÜELITA QUETA?

Para los pequeños entre 5 y 8 años, Nahir Gutiérrez y Álex Omist publican en la editorial Destino el libro *¿Dónde está güelita Queta?*. Es un relato sobre la pérdida inexplicable de las personas queridas. Con una gran sensibilidad y unas ilustraciones preciosas, la historia repasa la vida cotidiana, el desconcierto ante la ausencia, el recuerdo y la conclusión de que las personas que amamos siguen aquí siempre que pensamos en ellas.



SUITE FRANCESA

Hace unos años salió a la luz una obra inacabada e inédita de la escritora francesa, nacida en Kiev en 1903, Irène Némirovsky. Deportada a Auschwitz donde fue asesinada, dejó a sus hijas una maleta que conservaron durante décadas y en la que se encontraba el manuscrito de *Suite francesa*. Esta novela se inicia en París en los días de la invasión alemana. Miles de personas se lanzan a las carreteras entre la incertidumbre y la incredulidad; escenas trágicas, conmovedoras, absurdas, hasta grotescas, se suceden ante los ojos de la narradora, que refleja sin sentimentalismo y con un punto de ironía las muy diversas reacciones humanas ante un situación extrema. Editorial Salamandra.

CINCO RUTAS CON LOS CINCO SENTIDOS POR EL VALLE DE BENASQUE

Nuestra Carmen Castán acaba de sacar del horno *Cinco rutas con los cinco sentidos por el Valle de Benasque y la Ribagorza*, que edita Barrabés. Mucho más que una guía al uso, este texto va enlazando pequeños relatos sobre las costumbres, leyendas, recetas, flora, fauna, dichos...que provocan en el lector la necesidad de conocer todavía más y mejor este hermoso Valle. La voz de Carmen - acompañada de las preciosas fotos de Ángel Sahún - nos lleva por pueblos y caminos despertando nuestra curiosidad y contagiándonos el amor por esta tierra.



SOLANAR Y LUCERNARIO ARAGONÉS

Una "piedra preciosa" en La Ribagorza. *El Monasterio de los Santos Justo y Pastor de Urmella*, es un libro que todos los ribagorzanos deberíamos tener. El arquitecto Roberto Benedicto Salas y el Catedrático de Historia del Arte Medieval de la Universidad de Zaragoza, Fernando Galtier Martí, realizan un brillante estudio sobre la historia de la iglesia del antiguo monasterio de Urmella, iniciada por los maestros lombardos en el siglo XI y luego convertida en un priorato de San Vitorián de Sobrarbe. Su preocupante estado actual, lleva a estos dos especialistas a hacer un repaso histórico para concluir con unas propuestas de intervención, que podrían frenar el deterioro del que se considera el segundo gran monumento románico de La Ribagorza tras Santa María de Obarra.

Idilio en el café

*Ahora me pregunto si es que toda la vida
hemos estado aquí. Pongo, ahora mismo,
la mano ante los ojos —qué latido
de la sangre en los párpados— y el vello
inmenso se confunde, silencioso,
a la mirada. Pesan las pestañas.*

*No sé bien de qué hablo. ¿Quiénes son,
rostros vagos nadando como en un agua pálida,
éstos aquí sentados, con ojos vivientes?
La tarde nos empuja a ciertos bares
o entre cansados hombres en pijama.*

*Ven. Salgamos fuera. La noche. Queda
espacio
arriba, más arriba, mucho más que las luces
que iluminan a ráfagas tus ojos agrandados.
Queda también silencio entre nosotros,
silencio
y este beso igual que un largo túnel.*

Jaime Gil de Biedma





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**



bienVenidos

¡Tu lugar en el Pirineo!

HV
Hoteles Valero
auténticos por naturaleza
hotelesvalero.com

Hotel Aneto

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

Gran Hotel Benasque

Paseo de Anciles, 5
22440 Benasque - Huesca
Tel.: 974 55 10 11 - Fax: 974 55 28 21
granhotelbenasque@hotelesvalero.com

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

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

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

¡Hazte socio de Guayente!

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

☐ 30 €

☐ otra cantidad:

TOTAL ➔ €

Nombre y apellidos

Dirección C.P.

Localidad N.º de teléfono

Banco

N.º cuenta

E-mail:

• Rellena y envía este cupón (o una fotocopia) a **la ASOCIACIÓN GUAYENTE**

Santuario de Guayente, 22468 SAHÚN (Huesca). • Fax: 974 552 116 • E-mail: cultura@guayente.info

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

Si quieres recibir información de nuestras actividades envíanos tu e-mail a:

cultura@guayente.info

... y ahora también en facebook



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.

carmen castán
fotografías de Ángel sahún

cinco rutas con los CINCO SENTIDOS

por el valle de
Benasque
y la Ribagorza


guayente

barrabes
EDITORIAL 

comprar por internet: www.BARRABES.com