



# guayente

n.º 91

**TRADICIÓN Y BIOCONSTRUCCIÓN**  
*Ideas y recursos para mejorar nuestras viviendas*

**BENIFONS**  
*Un pueblo de la Ribagorza Oriental*



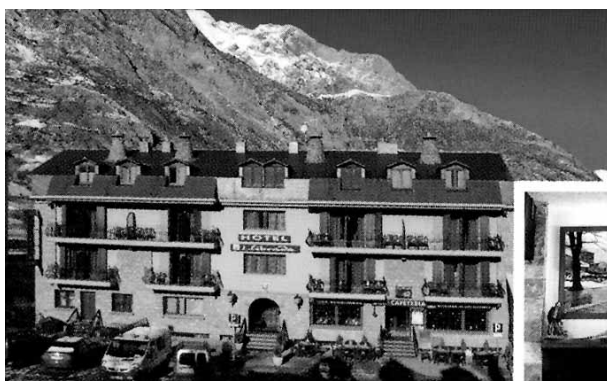
# HOTEL SAN ANTÓN

\*\*\*

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](http://www.llibradahotel.com)  
e-mail: [info@llibradahotel.com](mailto: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 91

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

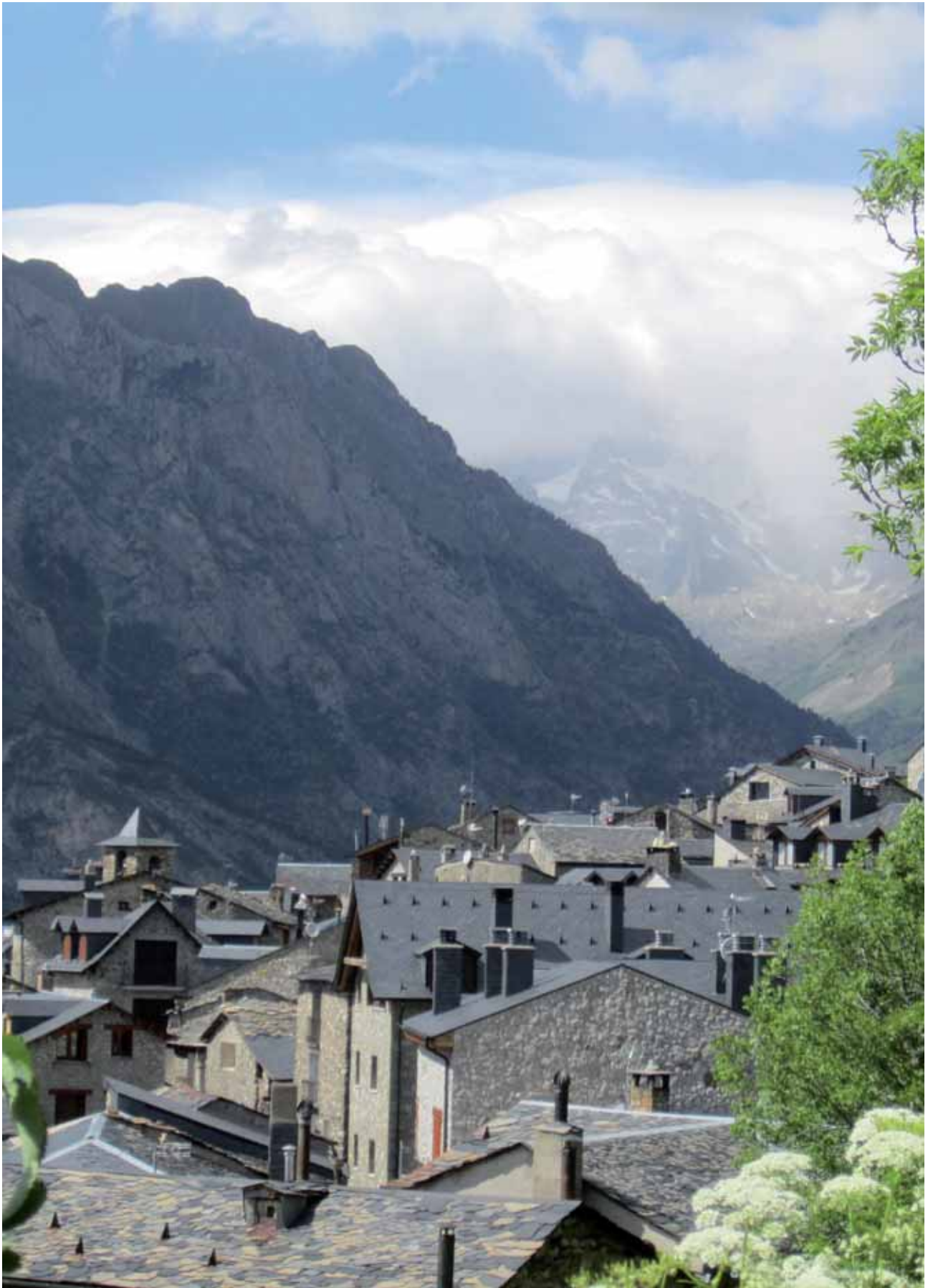
Santuario Virtual: www.guayente.net

# S U M A R I O

|                                                                                                                                                                                                  |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ▲ Tradición y Bioconstrucción<br>Por Santiago Maicas Pérez                                                                                                                                       | 5                          |
| ▲ El arte Zahorí<br>Por Marita Casanova                                                                                                                                                          | 8                          |
| ▲ EL BOLETÍN<br>Asociación<br>Jornada de puertas abiertas<br>Escuela de Hostelería<br>Noticias de la Escuela<br>Cultura<br>Cultura de hotel para el invierno<br>El Remós<br>Noticias de El Remós | 11<br>12<br>12<br>15<br>19 |
| ▲ LA MANCHETA<br>Felit Navitat                                                                                                                                                                   | 15                         |
| ▲ Beniforns<br>Por José María Ruiz Corcuera                                                                                                                                                      | 21                         |
| De árboles y bosques VII<br>Por José Español                                                                                                                                                     | 23                         |
| El estudiet recomienda                                                                                                                                                                           | 25                         |
| ▲ LA IMAGEN<br>La Nieve, de Jorge Guillén                                                                                                                                                        | 28                         |

guayente





# Tradición y Bioconstrucción

*En un mundo saturado de información, pocas veces el conocimiento de algo nuevo nos impacta y nos hace reflexionar sobre la forma en que trabajamos. Y muy pocas veces este impacto es tan fuerte que nos lleva a cambiar el rumbo de nuestro negocio. Éste repentino proceso de cambio me sucedió hace apenas 2 años cuando, por casualidad, empecé a conocer los principios y fundamentos de la Bioconstrucción. En pocas semanas pasé de creer que ya sabía suficiente de construcción a cuestionar todo lo que había aprendido, lo cual me llevó a proyectar una nueva empresa de la cual ahora me siento orgulloso: Bioconstrucción Benasque.*

POR SANTIAGO MAICAS PÉREZ  
INGENIERO AGRÓNOMO Y GERENTE DE BIOCONSTRUCCIÓN BENASQUE.

## Arquitectura y construcción tradicional

La construcción actual ignora, mejor dicho, desprecia a la arquitectura tradicional.

En cambio, la Bioconstrucción aprovecha al máximo la sabiduría que esta arquitectura nos aporta.

En Bioconstrucción entendemos que nuestros antepasados no hacían las cosas por casualidad, sino que las viviendas que construían eran el resultado de su experiencia, transmitida y mejorada de generación en generación y de su instinto o capacidad de captar lo que se ve a simple vista.

Dicha experiencia ahora es generalmente despreciada y en cuanto al instinto, se considera que eso es algo más propio de los animales.

Es cierto que nuestro instinto está atrofiado (y más los que hemos vivido largos años en una ciudad), pero afortunadamente no lo está del todo:

¿Por qué la mayoría de las personas nos sentimos mejor cuando visitamos una cabaña de madera en medio del bosque que cuando nos “encierran” entre 4 paredes de hormigón?

¿Por qué todos preferimos que en nuestra casa entren los rayos del Sol?

¿Por qué hay partes de nuestra casa en los que nos encontramos más a gusto que en otros?

La Bioconstrucción toca todos los aspectos encaminados a que nuestra vivienda sea un lugar diseñado realmente a nuestra medida, en el cual nuestra salud sea lo más importante, nos sintamos a gusto, ahorremos energía y, además, seamos respetuosos con el medio ambiente, mediante el uso de energías renovables.

Y todo esto que ahora busca la Bioconstrucción resulta que no es ninguna novedad, ya que estaba presente en la arquitectura y construcción que realizaban nuestros antepasados.

Así, por ejemplo, los materiales de construcción utilizados eran naturales: madera, piedra, cal, aislamientos de corcho... En cambio, algunos materiales que se utilizan actualmente (PVC, maderas encoladas, pinturas y barnices sintéticos...) generan productos tóxicos a los que estamos expuestos de forma permanente, por ejemplo el formaldehído.

En la construcción tradicional, el uso de madera y la cal facilitaban la regulación de la humedad en el interior de la vivienda, por su gran capacidad de absorción



y pérdida de agua, facilitando además la transpiración a través de las paredes exteriores. Actualmente, los morteros de cemento, el hormigón y otros materiales impiden que nuestra casa transpire, y como consecuencia, a veces es demasiado húmeda y otras demasiado seca, lo cual disminuye nuestro confort y además nos hace más propensos a coger enfermedades.

En la arquitectura tradicional, la ubicación de las viviendas no era al azar. Es conocido que incluso se utilizaba el mayor instinto de perros y caballos para encontrar los mejores sitios. Ahora, muchos años después, hemos descubierto que esos sitios elegidos eran los mejores porque la radiación terrestre y los campos magnéticos no estaban alterados por agua, fallas del terreno u otros elementos geológicos.

También se estudiaba la mejor orientación. En zonas frías, se buscaba la orientación Sur, al objeto de captar la energía calorífica del Sol, y se aislaba adecuadamente la vivienda en su orientación Norte. Ahora malgastamos mucha energía al calentar viviendas mal orientadas e insuficientemente aisladas.

## Progreso y Bioconstrucción

Todos estos ejemplos aportados nos muestran cómo la Bioconstrucción se apoya en el conocimiento de la construcción tradicional.

Pero la Bioconstrucción no se cierra a los avances de las nuevas tecnologías. Es necesario estar al tanto de las novedades y saber seleccionar aquellas que realmente nos aportan ventajas.

Bienvenidos sean los avances tecnológicos que mejoren la productividad, el rendimiento, el confort... pero nunca a costa de nuestra salud, el ahorro energético y el respeto al medio ambiente.

Para aquellos que quieran conocer los materiales aceptados en Bioconstrucción, a continuación os dejamos la tabla, extraída de la página web de la prestigiosa Arquitecta de Bioconstrucción: Petra Jebens.

<http://www.jebens-architecture.eu/Espanol/html/Materiales.htm>



| ELEMENTO                                      | CASA ENFERMA                                                                                                                         | CASA SANA                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selección del terreno, emplazamiento          | Cualquier sitio                                                                                                                      | Elección según de los condiciones del lugar<br>Orientación específica según clima                                                                                  |
| Deshechos de la obra                          | Plásticos y escombros de 500–1.000 Kg en vivienda unifamiliar; material tóxico, vertederos especiales                                | Reutilización de todos los element. (por ejemplo escombros como aislamiento acústico en forjado)                                                                   |
| Cimentación y solera                          | Losa de hormigón armado, cemento gris con cenizas dudosas, fosfatos...                                                               | Zapatas de biohormigón con cal sin armar o con barras de acero galvanizado o de fibras sintéticas                                                                  |
| Estructura vertical                           | Pilares y jácenas de hormigón armado, cemento gris con cenizas dudosas, fosfatos...                                                  | Muros de carga de ladrillo macizo, Termoarcilla, adobe, tapial, mampostería de piedra natural                                                                      |
| Estructura horizontal en forjados y cubiertas | Losa de hormigón armado, viguetas de hormigón armado con bovedilla de hormigón, cemento gris con cenizas dudosas...                  | Vigas de madera, fijadas a zunchos de madero o de biohormigón                                                                                                      |
| Sanearamientos                                | Tubos de PVC, pegamentos tóxicos, arquetas de obra como punto de humedad; muchos pueblos sin depuración                              | Tubos de polipropileno con elementos específicos para evitar arquetas, tubos cerámicos, depuración con plantas palustres                                           |
| Instalación de fontanería                     | Inodoro con un consumo de agua de 100 l/persona/día, aparatos electrodomésticos con mucho consumo                                    | Inodoro seco, aparatos de ahorro                                                                                                                                   |
| Fontanería                                    | Tubos de cobre, contaminante en su producción; no renovable                                                                          | Tubos de polietileno reticulado                                                                                                                                    |
| Energía eléctrica                             | Producida a mucha distancia con energías no-renovables, energía nuclear, desastres medioambient., pantanos, despilfarro              | Producción cercana e incluso propia con energías renovables<br>Aparatos electrodomésticos de ahorro. No stand-by - en espera                                       |
| Instalación eléctrica                         | Cables, enchufes, etc. de PVC y con halógenos, Campos eléctricos                                                                     | Cables blindados sin PVC ni halógenos de polipropileno desconector de la luz                                                                                       |
| Aislamiento térmico y acústico                | Grosos escasos, justo cumpliendo la ley con materiales sospechosos: espuma de poliuretano, fibra de vidrio, fibra de roca, poliespan | Espesores gruesos para ahorro energético con materiales naturales: Fibra de cáñamo, lana de oveja, corcho natural, planchas de fibra de madera, papel reciclado... |
| Carpintería                                   | Ventanas y puertas de PVC, aluminio, hierro, madera tropical de talas incontroladas                                                  | Ventanas, puertas, invernaderos adosados de madera del país, o de la comunidad europea con certificado del FSC                                                     |
| Agua                                          | Suministro con cloro; despilfarro                                                                                                    | depuración natural, aparatos de ahorro                                                                                                                             |
| Agua de lluvia                                | Canalización sin aprovechamiento                                                                                                     | Cisternas de almacenamiento, utilización directa para lavadoras, inodoros y riego                                                                                  |
| Calefacción y agua caliente sanitaria         | Gasoil y gas, energías no renovables con un porcentaje alto de importación, calderas de bajo rendimiento, suelo "radiante"           | Arquitectura bioclimática, calefacción adicional con biomasa, muro radiante, colectores solares                                                                    |
| Pinturas de paredes interiores y exteriores   | Química con PCP, Lindano, a poro cerrado                                                                                             | Naturales, a poro abierto                                                                                                                                          |
| Equipamiento                                  | Muebles de madera aglomerada con vida corta, formaldehído, alfombras de fibras sintéticas; electroestática                           | Muebles de madera maciza para toda la vida, fibras naturales                                                                                                       |
| Alimentos                                     | 3-10-25% de la compra es embalaje = basura; incineradoras, cultivo anti-ecológico                                                    | Producción y elaboración propia, Bolsas de papel, 3 "r" (reducir, reutilizar, reciclar)                                                                            |
| Medicina                                      | Medicinas industriales sintéticos, efectos secundarios                                                                               | Productos naturales, tratamiento integral                                                                                                                          |

# El arte zahorí

POR MARITA CASANOVA

INGENIERA TÉCNICA FORESTAL.

Muchas veces me paro a pensar en las vueltas que da la vida, y que tan solo hace tres años, estaba trabajando en el *Mas de Noguera*, una granja en el interior de Castellón, donde viví una de esas experiencias que te cambian la visión de las cosas.

Recuerdo que una noche, nos reunimos unos cuantos de sobremesa en la sala común y como tema de conversación (uno de tantos), empezamos a divagar sobre la gente que busca agua, Los Zahoríes. Vasito de tinto en mano, comenzaron las especulaciones, unos decían que si la vara de madera detectaba el agua, otros que los zahoríes detectan los cambios de densidad de la tierra, ahora recuerdo con una sonrisa las opiniones mas marcianas, como que si con el péndulo se conecta uno a un mundo esotérico de adivinaciones o que si el zahorí es una persona con poderes paranormales de adivinación. Qué poco nos podíamos imaginar en aquel entonces que, justo una semana después, se resolverían todas nuestras dudas.

Por avatares del destino, vinieron al albergue de la granja, una asociación que se dedica a estudiar de una forma rigurosa y científica el fenómeno zahorí. La primera vez que hablé con ellos, me enseñaron a detectar las líneas Hartmann con un par de varillas en ángulo recto.

Las líneas Hartmann son unos muros energéticos de 30 cm. de grosor que se originan, según las teorías mas recientes, en el campo magnético terrestre. Están cada 2 o 3 metros mas o menos y forman una cuadrícula con direcciones Norte-Sur y Este-Oeste.

Mientras cogía las varillas y mi mente racional pensaba “pues ni en mis libros de geología, ni de geofísica, ni siquiera de hidrología nombran nada de todo esto” y les decía en plan listilla, “a mi no me vengas con rollos que soy ingeniera”, se nos ocurrió hacer un experimento.

El experimento consistía en que tres personas, una experta y 2 escépticos, (mi compañero de trabajo y

yo) mientras andábamos dirección Norte-Sur por una pista, marcábamos, uno por uno y sin ser vistos por los demás, con palitos y piedras de una forma personal e imperceptible por el resto, los lugares en los que se nos cerraban las varillas y donde nos marcaban que pasaba una línea Hartmann.

La sorpresa nos la llevamos todos, cuando vimos que ¡LAS MARCAS COINCIDÍAN CON UN ERROR MENOR DE 30 cm! A lo largo de 20 metros de camino, da una exactitud bastante fiable. ¡Vaya golpe para mi lógica racional y mi fe ciega en los libros! Ese día derribé muchos prejuicios, me di cuenta de que existía un mundo mas allá de lo que pueden ver mis ojos, que aunque haya cosas que no pueda explicar la ciencia, no quiere decir que no existan, esto es un tema que tenía que investigar y





llegar al fondo del asunto, ¿había hecho magia? ¿por qué se movían las varillas?, ¿Qué quiere decir todo esto?

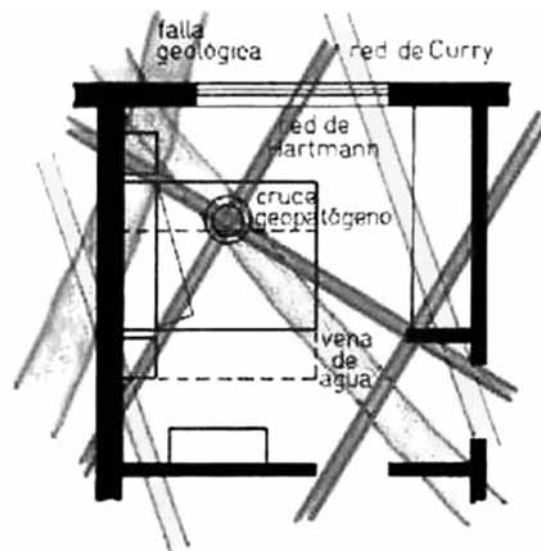
Las respuestas a este tipo de preguntas las encontré en la *Geobiología*, pseudociencia (por ahora), que estudia la influencia de las energías de la tierra, líneas Hartmann, Kunnen, Benker, Curry, de las aguas subterráneas, fallas y chimeneas cosmotelúricas sobre los seres vivos.

La principal herramienta de detección de estas energías es la *Radiestesia*, que es la capacidad que tenemos las personas de percibir las radiaciones.

Durante el paso de los años, el hombre para su supervivencia se ha adaptado a localizar agua y los lugares óptimos en los que instalarse. Utiliza estas fuerzas naturales para construir sus casas y templos de culto.

De una forma inconsciente todos nosotros detectamos estas fuerzas aunque, como en todo, hay unas personas mas sensibles que otras, todo depende de nuestro estado mental y capacidad de autoescucha.

Por esto hay que dejar claro que aunque lo que se mueve es el péndulo o las varillas, realmente somos nosotros los que estamos detectando las radiaciones



de una forma totalmente inconsciente, es un impulso neuromuscular, tan sutil que nos pasa desapercibido, por eso necesitamos artilugios que como un altavoz, amplifiquen nuestras reacciones. Yo, después de tres años de experiencia, aún no sé cómo lo muevo, solo sé que pasa.

Normalmente el péndulo y las varillas se utilizan, para recolocar la cama de gente que no puede dormir, no estamos adaptados a estar ocho horas bajo la influencia de estas energías, así que es importante que en la distribución interior de la casa no coincida ni la cama ni el sofá ni el lugar de estudio o trabajo con un foco de estas energías. Aparte del nerviosismo que produce, ejerce un efecto perjudicial para la salud, sobre todo de personas vulnerables como enfermos, ancianos y niños. Por supuesto hay que descartar primero otras causas ajenas como un colchón inapropiado, problemas personales, una mala instalación eléctrica, ruidos etc...

Aunque la aplicación práctica mas conocida y también la más complicada es la búsqueda de manantiales.

Para concluir, me gustaría recalcar que las fuerzas del agua y de la tierra son tan antiguas como el mundo y tan naturales como la vida misma, no hay nada de extraño ni de esotérico, cualquier persona con un buen maestro y con práctica puede, como cualquier otra habilidad, educar esta sensibilidad, sólo hay que saber escuchar, sentir el lugar y como muchas otras cosas en la vida, saber lo que se está buscando.





**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

**EBRO** Dro.Per., S.L.

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



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 91  
2011

# Boletín

INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE

## ASOCIACIÓN

# Jornada de puertas abiertas

El pasado 10 de noviembre la Asociación Guayente celebró una Jornada de Puertas Abiertas para los alcaldes de los municipios del Valle de Benasque. Creemos que Guayente sigue siendo un poco desconocida para muchas personas del valle y que no se saben realmente todas las cosas que hacemos aquí. Ese fue el punto de partida que nos llevó a programar este encuentro, el deseo de dar a conocer nuestros proyectos a los nuevos ayuntamientos salidos de las elecciones de mayo. No todos los alcaldes pudieron asistir, algunos enviaron a sus representantes, pero finalmente el encuentro resultó muy gratificante y fructífero. Asistieron representantes de los ayuntamientos de Benasque (Luz Gabás), Sahún (Lourdes Ascaso), Sesué (Tomás Arcas), Villanova (Miguel Ángel Plaza), Chía (José Ramón Carrera) y Castejón de Sos (Antonio Minchot). El anfitrión fue el presidente de Guayente, Carlos Notivoli.

Comenzamos con una visita a las instalaciones del Centro El Remós donde, acompañados por su director, Héctor Rodríguez, visitaron las instalaciones. Allí pudieron observar el trabajo en los talleres de los usuarios y la dinámica diaria del Centro. Posteriormente se dirigieron a la Escuela de Hostelería visitando las aulas, la cocina y el internado guiados por la directora, M<sup>a</sup> Ángeles Grasa. Antes de comer, Lola Aventín, directora del Área Cultural, explicó a los alcaldes el trabajo

de la sección cultural de la Asociación Guayente y les informó de los proyectos en marcha actualmente.

A lo largo de la jornada los representantes municipales conocieron de primera mano los proyectos que desarrolla la Asociación Guayente y se mostraron impresionados por el trabajo realizado y dispuestos a trasladar a sus compañeros de consistorio todo lo visto para poder colaborar en el futuro con las iniciativas de la asociación.

La visita se desarrolló en un clima de cordialidad entre todos los ayuntamientos y culminó con la espléndida comida ofrecida por el equipo de la Escuela de Hostelería de Guayente.





# Noticias de la Escuela

---

POR M.<sup>a</sup> ÁNGELES GRASA



## Cocina mexicana

La cocina mexicana es la protagonista en las jornadas organizadas por la Escuela de Formación Profesional de Guayente con el objetivo de dar a conocer las bases de esta cocina, así como los productos más tradicionales en la gastronomía de este país. (Artículo publicado en Radiohuesca.es).

## Jornadas de Turismo 2.0

Toda la escuela colaboró en la preparación y el servicio del vino español que servimos en las Jornadas de Turismo 2.0, organizadas por Esnepi, en Benasque.



## Buffet de desayunos

El 17 de Noviembre, alumnos y profesores madrugaron para preparar y degustar un completo buffet de desayunos.



## Jornadas micológicas

Las jornadas micológicas este año estuvieron marcadas por la escasez de setas, de todas formas pudimos acercarnos a este apasionante mundo que marca la gastronomía de nuestro entorno.



## Charlas sobre nutrición

Jose Miguel Garcia Escudero, profesor de Guayente, impartió dos charlas sobre nutrición en el Centro de Secundaria de Benasque. “El objetivo era mentalizar a chicos de 12 a 16 años, de la importancia de una buena nutrición dandoles pistas para conseguirla. Hablamos de la “comida basura, calorías huecas, grasas trans, diabetes infantil, piramide de la alimentación, etc...”

## Visita del CEBANCC

Nos visitaron la directora y un profesor del CEBANCC, centro de formación profesional de San Sebastián, donde cuentan con distintas formaciones en hostelería y donde han continuado su formación algunos de nuestros alumnos. Hablamos de establecer un intercambio con dicha escuela.

## Visita de los alcaldes

Los alcaldes del valle vinieron a visitar el centro y pudimos explicar la importancia de la formación profesional en nuestro entorno.



## Actividades de Residencia

También hemos tenido tiempo de llevar a cabo actividades de otro tipo.

- Hemos hecho teatro
- Nos hemos atrevido a decorar el gimnasio con un grafiti, gracias a la ayuda de un muralista .

- Hemos tenido charlas sobre sexualidad.
- Contamos con el apoyo de una orientadora.
- Hemos hecho deporte

Este programa se ha desarrollado dentro del espacio formativo de RESIDENCIA.

---

TODAS ESTAS ACTIVIDADES HAN COMPLETADO UN TRIMESTRE MARCADO, COMO SIEMPRE POR LA FORMACIÓN PROFESIONAL, POR EL APRENDIZAJE, POR LAS 30 HORAS SEMANALES DE CLASE, POR EL ESFUERZO, EL ESTUDIO, EL TRABAJO DE PRÁCTICAS DE COCINA Y DE SERVICIOS.

# Cultura de hotel para el invierno

POR LOLA AVENTÍN

Hola a todos. Como podéis ver estrenamos página de Cultura. La revista ha cambiado un poco, hemos ampliado El Boletín porque nos dábamos cuenta de que cada vez hacemos más cosas en la Asociación y a los distintos proyectos nos faltaba sitio para contároslo todo.

En el área de Cultura, además de la revista que tenéis en las manos, estamos inmersos en la preparación del Guayente-Plaza de este año. Hemos modificado ligeramente las fechas (será el 13 y 14 de Enero, eso sí, como siempre en el Hotel Plaza de Castejón de Sos) para poder encajar las agendas de todos nuestros invitados y, aunque ha sido un poco complicado, creemos que ha valido la pena. Tenemos un plantel de lujo para esta edición, personalidades destacadas en amplios campos de la cultura: derecho, periodismo, sociología... Os damos un pequeño apunte de alguno de ellos:

Carlos Santos, periodista. Subdirector del programa diario de Radio Nacional de España, *En días como hoy*. Colaborador en las tertulias de La Sexta y Veo TV. Según cuentan en la página de RNE: "Le atraen por igual las operas y las morcillas, los mercados y las catedrales, las tabernas y los museos. Carlos Santos posee un espíritu curioso. .. Santos repasa cada mañana la revista de prensa y traza un perfil sobre los invitados de Juan Ramón Lucas. Nacido en Zamora, educado en Barcelona, almeriense de corazón y madrileño por obligación, Carlos Santos es un trotamundos. La radio también le permite cultivar sus otras grandes aficiones: la gastronomía, la lectura o la música..."

Carlos Santos conversará con Ángeles Huet de Sande, juez del Tribunal Superior de Justicia de Madrid y vocal del Consejo General del Poder Judicial de 1996 a 2001, sobre las relaciones entre periodismo y justicia y



Carlos Santos



Mario Gaviria

nos hablará también del mundo de la radio y la televisión.

Mario Gaviria Labarta es un sociólogo navarro, formado en Zaragoza, donde estudió Derecho, y en Inglaterra y Francia, donde cursó estudios de Economía y Sociología. Tras varias estancias en California inició la construcción de un pensamiento sociológico alternativo. Desde 1992 trabaja en la Universidad Pública de Navarra, en temas de bienestar social y exclusión. En el año 2005 recibió el Premio Nacional de Medio Ambiente

Mario Gaviria mantendrá una charla con Luis Calavia, sociólogo y marino zaragozano, sobre las energías renovables y la energía nuclear.

También tendremos una cata de cervezas y tapas a cargo de la Escuela de Hostelería de Guayente y su profesor Javier Pardo y un concierto de guitarra clásica.

Y bien, seguimos trabajando en más proyectos que os iremos contando desde aquí. Esperamos veros a todos en el Hotel Plaza para disfrutar con nosotros del calor de las buenas compañías. ¡¡FELIZ NAVIDAD Y MEJOR AÑO NUEVO!!





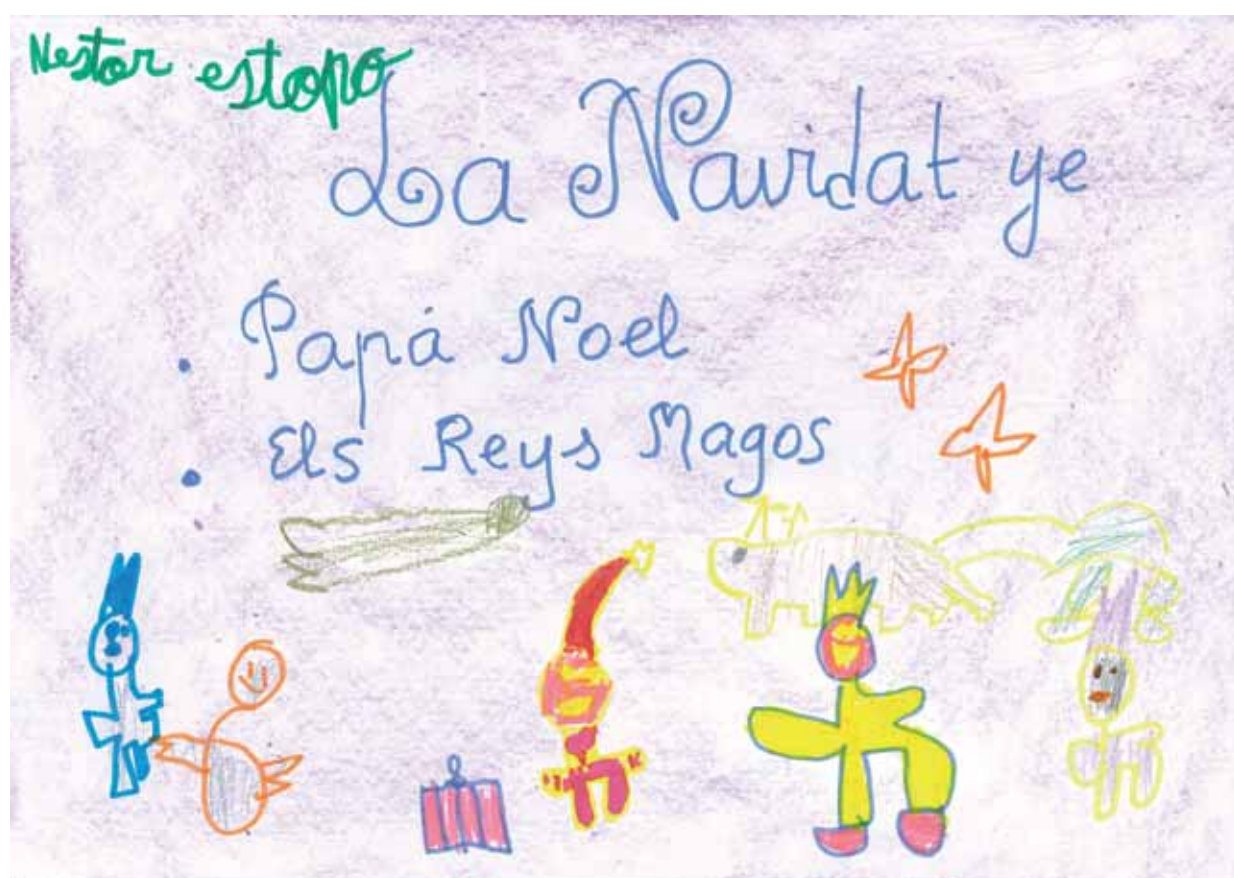
# La Mancheta

COLECCIONABLE EN PATUES

## Feliz Navidat

*Iste ye un treballet feto per la mainada de 1º, 2º y 3º de primaria de la Escuela de Castilló. Desde el suyo corasón infantil, aixinas pensan ells que son istas fiestas.*













## Noticias de El Remós

---

POR HÉCTOR RODRÍGUEZ

### Proyecto de inclusión social y laboral en la Comarca

Dentro de los proyectos de inserción social y laboral enmarcados en el programa de innovación para la inclusión social 2011 y 2012 cofinanciados por el IASS (Instituto Aragonés de Servicios Sociales) y el FSE (Fondo Social Europeo), el Centro El Remós de la Asociación Guayente está llevando a cabo el Proyecto “Itinerarios Integrados de Inserción para la inclusión de colectivos desfavorecidos en La Comarca de la Ribagorza (prevención e intervención)”.

Asociadas a estas medidas se están realizando 3 cursos de formación a través del INAEM, dos en Graus: Informática, Ofimática e Internet y Empleado/a de Hogar y uno en Sesué: Informática, Ofimática e Internet. El equipo responsable de la ejecución del proyecto pertenece al Centro “El Remós”-Asociación Guayente que ya ha participado en proyectos anteriores, de características similares.



*Taller prelaboral de jabón a base de leche de burra.*

### Campeones de Aragón de Baloncesto

El pasado sábado día 22 de octubre, tuvo lugar el Campeonato de Aragón de Baloncesto de personas con discapacidad en Zaragoza, organizado por la S.O.A (Special Olympics Aragón).

El Remós Club Deportivo logró alzarse con el triunfo por equipos en la categoría absoluta de esta competición en el Pabellón Deportivo Municipal Tenerías.

También el resto de deportistas del Club compitieron en las diferentes series de las pruebas individuales e individuales adaptadas (bote dinámico, pase, tiro estático y conducción) logrando también excelentes resultados.

La competición estuvo representada por los clubes de Zaragoza ( S.O.A, ADISCIV, ADISPAZ y Polideportivo Aragón), de Teruel (C.O. Mudejar y Kalathos) y el C.D. Remós en representación de la provincia de Huesca.



*Equipo de baloncesto ganador de Aragón.*

# Proyecto de cooperación transfronteriza



A finales de septiembre tuvo lugar en Isín, Comarca del Alto Gállego, el tercer encuentro entre el Centro El Remós de la Asociación Guayente y L'Atelier de Musique de la Asociación francesa Les Chamois Pyrénéens de Pau.

El viaje, de dos días de duración, se desarrolló con diferentes actividades en la zona, con ensayos y concierto de música en el Albergue de Isín con la participación de los usuarios de ambas entidades, la visita a Pirenarium en la localidad de Sabiñánigo y excursión en el entorno.

Más de setenta personas de los dos lados del Pirineo disfrutaron de estas jornadas de convivencia en un contexto espectacular dando así por concluido este proyecto durante este año 2011, que también contó con los encuentros en Benasque y en Pau a lo largo del mes de junio.

Por parte de ambas entidades está la intención de continuar con esta iniciativa de cooperación en el año 2012 a favor de la integración musical y social del colectivo de personas con discapacidad.

## Viaje de estudios a Ibiza

Entre los días 4 y de 8 de octubre ha tenido lugar el viaje de estudios para todos los usuarios del Centro. El viaje se ha realizado a Ibiza, con salida desde el aeropuerto de Barcelona hasta donde se hizo el desplazamiento desde Benasque con vehículos adaptados del centro. En total disfrutaron del viaje 18 usuarios y fueron acompañados por 5 trabajadores del centro y una voluntaria.

En este viaje, que entra dentro de las actividades de Ocio y Tiempo Libre programadas para el centro durante el año 2011, se realizaron todo tipo de actividades desde el alojamiento en la Playa d'en Bossa, como diferentes actividades en la playa, visita al mercadillo de Santa Eulalia, visita guiada por la ciudad de Ibiza, su casco antiguo y museo de interpretación Madina Yabisa, playa de San Antonio y todo tipo de actividades que el Hotel proponía co-

mo karaoke, discoteca, piscina,...

El viaje se realizó mediante la organización interna del centro y la cofinanciación de los usuarios y el propio centro.



*Ibiza 2011*



# Benifons

## Entrevista al señor Antonio Abad

POR JOSÉ MARÍA RUIZ CORCUERA

Vamos a dar una vueltecita por la Ribagorza Oriental. Los pueblos que podemos visitar son muy pequeños. En uno de ellos nos detendremos para entrevistar a una de las personas más interesadas por la comarca y sabedoras de cada uno de los pueblos: el señor Antonio Abad de Benifons.

Hemos comenzado nuestra andadura superando el Coll de Fadas. Dejamos de lado Laspaúles y tras coronar el Coll de Espina, llegamos a Noales. Visitaremos cada una de las simbólicas casas, cada una de ellas con características muy especiales.

La primera parada, en Erbera. Viven dos familias. En situación de nido de águila, se encuentran tres bonitos chalets. Dos de ellos, están en venta y el tercero ya lo ocupa la familia Calvo.

Pero nuestro interés hoy se centra en Benifons, a cien metros de Erbera. Nos detenemos gozando del bonito conjunto. Mansamente situado sobre una suave ladera, bien soleado la mayor parte del día. Nos encontramos con el señor Antonio en la puerta de su casa.

- Con usted queríamos charlar un ratito.

- Pues, nada, pasen.

Nos sentamos junto a la chimenea. La señora Victorina, su esposa, se une a nuestra tertulia. Discretamente se retira y nos prepara un caldito bien caliente que nos reconforta.

Gracias amiga, comenzamos nuestro trabajo.

Hace unos días asistimos, hasta emocionados, al entierro de su amigo, el señor Amado. Acompañando a sus familiares, nos hicimos presentes muchísimas personas en el cementerio. Dentro de un clima de sereno respeto le despedimos. Fue un hombre sencillo, lleno de una gran bondad, siempre sonriente, trabajador...

Mi pregunta es: ¿cómo ha vivido este buen hom-



bre? ¿Qué milagros ha tenido que hacer para sacar adelante a sus cuatro hijos, educarles adecuadamente y ofrecerles los centros educativos más acordes con sus necesidades? Hábleme un poquito de él.

Amado era buen vecino, las puertas frente a frente. Recuerdo el día que llegó a nuestro pueblo. Fue un veintiuno de junio, no recuerdo el año, pero hace muchos. Sé que era la fiesta de San Raimundo. Como llegó en verano, ¡hala!, a trabajar a lomo caliente. En aquellos tiempos, todo se hacía a mano. No había otros medios. Como sus campos y los nuestros estaban cercanos, las faenas las hacíamos juntos. ¡Cuántos tragos de vino y cuántas conversaciones hemos tenido! Para mí, un buen vecino.

Sacar los hijos adelante, sólo puede explicarlo cada uno en su particular, ya que la situación económi-

ca, cada cual en su casa lo gestiona como puede. Es verdad que con muchos sacrificios.

Mirando hacia atrás, cómo era Benifons y cómo se vivía hacia los años cincuenta. ¿Cuántas casas había? ¿Cuántas personas?

En los años cincuenta permanecían abiertas once casas. Siete en Benifons y cuatro en Erbera, dos núcleos muy cercanos. Éramos entre sesenta y cinco y setenta habitantes fijos más otras personas temporalmente.

Estaban atendidos los servicios educativos, sanitarios y religiosos.?

Disponíamos de una escuela unitaria, recién construida. Era mixta. Los alumnos asistían desde Ardanuy, Escané y Llagunas, que con los de Erbera y Benifons formábamos un grupo de veinticuatro o veinticinco alumnos. Muy buen ambiente. En situaciones adversas, los de los pueblos eran atendidos por todos los vecinos. Recuerdo que en invierno los niños y niñas se repartían por las casas para secar la ropa y calentarse. Eran maestras muy serias y se preocupaban mucho de nosotros.

El médico nos visitaba cuando lo llamabas. Verdad que tardaba mucho en subir desde Vilaller por el camino del pinar. Utilizábamos muchos remedios caseiros que teníamos en cada casa. Muchas historias le contaría sobre cómo se curaban las pulmonías, los catarros. Lo valientes que eran las mujeres a la hora de dar a luz. Los médicos eran siempre muy atentos y responsables a pesar de los medios tan precarios de que disponían.

Respecto a la atención religiosa, éramos en Benifons y Erbera, muy afortunados. La ventaja se debía a la cercanía de Noales. Tenían sacerdote fijo. Muy cercanos se encontraban tres hijos sacerdotes de Noales en activo. Dos de la casa Llibernal, uno de Sanchinés, D. José Quella, y D. José María. Entonces eran seminaristas. Era todo un orgullo.

Y de puertas adentro, cómo vivían en la casa Agnès?

Un gran día, el 27 de noviembre, festividad de San José de Calasanz, contraje matrimonio con Victorina Farré, vecina de este pueblo y conocidos desde la infancia. El Señor nos ha premiado con cuatro hijos, dos chicos y dos chicas. Mi mujer se ha volcado en el cuidado y educación de nuestros hijos, y yo como padre tenía la gran obligación de mirar por los recursos económicos para salir adelante. Como comprenderá, tanto uno como la otra, al pie del cañón. Para los estudios medios y superiores, tuvimos que



hacer grandes esfuerzos. Estudiaron, primero en Pont y posteriormente en Lleida. Consiguieron buenas becas de estudios que les permitieron, a tres de ellos, conseguir las carreras de Ingeniería, Pedagogía y Abogado. El otro prefirió quedarse en casa y seguir con la ganadería. Muchos esfuerzos por parte nuestra y muchísimo interés por parte de ellos.

Vamos terminando. Cómo vive ahora?

Estoy jubilado hace algún tiempo. Me gusta leer y escuchar los temas políticos y de actualidad. Cuando me llega la prensa, la devoro. En mi casa entran cinco revistas muy interesantes para leer y reflexionar. De todo tipo, algunas religiosas y otras de economía, política y temas de sociedad. Me relaciono mucho con la gente.

Me maravilla, cómo conoce a tanta gente, tanto del valle, como de los pueblos de Huesca y de Lleida. Primero, sepa que llevo viviendo toda mi vida en mi pueblo. Te encuentras y charlas en las ferias, en las reuniones de ganaderos, la subida a la montaña de Castanesa. Allí nos vemos todos y compartimos cómo van nuestros negocios...Lo importante es el interesarse por cada uno de ellos y nunca perder la amistad. Mi manera de ser es; hoy para ti y mañana, para mí y nunca reñir.

Espero haberle satisfecho, yo también he gozado con su larga conversación. De todas las maneras muchas gracias.

Mi puerta siempre abierta

# De árboles y bosques VII

*Un dîner sans façon est une perfidie*  
(Cita de J. Berchoux, autor en 1802 de *La gastronomie*).

POR JOSÉ DE SORT

Los gabachos son unos chauvinistas de tomo y lomo, siempre lo han sido y lo seguirán siendo. Para ellos su país es el mejor del mundo, un lugar en donde se come de maravilla, se habla como lo hacen los señores, se beben los mejores caldos y licores y se escribe —*joh, là, là!*— en francés. Encima tienen la *chanson* y *l'amour*, a París y también a Napoleón, a *monsieur* Pernod, a la viuda Cliquot y a la joven Marie Brizard. Con tanta cosa como tienen no es de extrañar que nos miren con curiosidad, asombro y cierta altivez que a veces roza con la grosería, como cuando nos dicen que África empieza en los Pirineos.

Eso debió de pensar *monsieur* François Mora al terminar de leer el informe que la secretaría de Estado francés había redactado para la universidad de la Sorbona. En él se especificaban varios puntos que atrajeron su atención y, como su curiosidad era enorme, se dispuso enseguida a indagar sobre ello. En primer lugar le pedían que, como profesor titular del departamento de antropología y etnología, averiguase si la población de la *Ville de Venasque*, en la España, es decir, en África, todavía existía después de ciento cincuenta años comiendo hierbas sus habitantes. En segundo lugar que, de ser cierta su existencia, estudiase en profundidad la fisonomía y comportamiento de los lugareños, —homo herbívoro—, por si llegado el caso fuese posible exportarlo a algunas regiones francesas, lo que le ahorraría al gobierno muchos francos. Y en tercer lugar, que se personase en la *Ville de Venasque* para recabar toda la información que el Estado francés le demandaba. Después de leer el voluminoso mamotreto del informe, *monsieur* François se quedó con dos cosas: una, que los benasqueses comían hierba de manera habitual y dos, que lo hacían desde el año 1711.

Después de atravesar la Francia, de norte a sur, en ferrocarril, *monsieur* François Mora llegó a *Venasque* tras haber dejado con tristeza Luchon y su boulevard, su casino y sus termas. Nada más pisar la

plaza mayor se encontró con un lugareño apuesto, alto y con sombrero que lo saludó cordialmente.

—Bonjour, monsieur.

—*Bonyur, mesié.*

José Mora Sánchez, de casa Mora de Eriste, nacido en Granada y casado recientemente con Teresa Mur Cornel de Barrau de Benasque, hablaba francés con naturalidad, y se expresaba como si fuese natural de Montrejeau. Convidó amablemente a comer al huésped y le advirtió que, al ser viernes, en esa casa, no se comía carne. Monsieur François arqueó las cejas y murmuró para sus adentros, en francés: «¡Ajá! ¡Comen hierbas!»

Efectivamente le sirvieron unas borrajitas con una patata, aliñadas con unas gotitas de aceite y sal; después, una tortilla de ajos tiernos y de postre una *poma pincholada*, es decir, una manzana enjuta de piel y de carne, un suspiro de fruta aireada por el viento del norte. Le alivió la sobremesa un rico licor de *chordón* y, entre trago y trago, vació cuatro *pichelles*. Cuando se dio cuenta era la hora de cenar. Hablando sin parar toda la tarde, perorando de lo divino y de lo humano, se encontró con un plato de acelgas con una patata, una tortilla de perejil y un orejón de melocotón, duro como un cuerno.

Jose Mora de Barrau le invitó a que se alojase en su casa el tiempo necesario para su trabajo y le indicó cuál era su habitación. Ya acostado y a la luz de una candela, *monsieur* François apuntó en su cuaderno de viaje: *¡Hélas, lo de la hierba es cierto! Comenzamos très bien...!*

En el comedor, José Mora se quedó hojeando el informe de la Sorbona que el francés había dejado olvidado encima de la mesa. Poco a poco, página a página, fue desgranando el motivo del viaje del gabacho y comenzó a cabrear. Le picaba la albarda, le hervía la sangre, sus manos se cerraban con fuerza. «¡Es una infamia burda y cruel sobre nosotros! —pensó—. ¡Pero que se han creído estos franceses! Se van a enterar!» A medianoche llamó al *mandalejero* y le dijo que convocase una reunión con todos los Mora de Benasque para tratar un tema de especial importancia.



Veintidós Mora se congregaron expectantes en el portal de casa Barrau, en la plaza Mayor. José Mora les explicó con pelos y señales lo que su pariente lejano, gabacho por más señas, intentaba tramar: ponerles encima de la cabeza una losa histórica, la de que eran *homos herbívoros*.

El ardor patriótico y el amor localista inundaron los corazones de los Mora de Benasque que decidieron atiborrar al *franchute*, supuesto pariente lejano de todos, hasta reventar. Dicho y hecho, llamaron a Carmeta de Bifarás, excelente cocinera educada en un *château* de la campiña, para que preparase las viandas necesarias para la *grand bufée* que le ofrecerían durante veintidós días en las diferentes casas de los Mora, sus primos lejanos de Benasque.

Al día siguiente, y después de una noche agitada, José Mora acompañó a François Mora a recorrer las calles de la villa. Fueron luego a casa Bertella, donde los recibieron efusivamente Francisco Mora y Josefa Gabás junto con su hija María Josefa, que se había casado con Josef Doz Trespallé. *Monsieur* Mora esperó, ojo avizor, a que algún plato apareciese lleno de hierba, pero no; para su sorpresa, un succulento menú fue apareciendo y desapareciendo a golpe de mandíbula. Una *soupe de mouton aux légumes*, unos *epigrammes d'agneau aux petits pois* y unas *groseilles vertes à la crème* hicieron las delicias de los comensales. *Monsieur* François un tanto confuso, aturdido, ahído de vino y carne, cansado de perorar, se levantó de la mesa a las siete de la tarde y se fue derecho a la *maison Barrau* a dormir hasta el día siguiente.

A la una del mediodía del siguiente día entraron a visitar a su homónimo de casa Gollet. Francisco Mora y su hijo Francisco Mora Orlac los recibieron encantados de la vida y amablemente los convidaron a comer. Una *soupe à la paysanne*, un *kouloubiac de poisson a la russe* y unas *fraises aux croûtes*, todo ello regado con un vino encubado en el país, tumbaron a los ilustres comensales. A las siete de la tarde, *Don Fransuá* dijo que no podía más y se fue a *Chez Barrau*. Al día siguiente, le tocó el turno a casa Francheta, cuyos dueños Raymundo Mora y su mujer Melchora Cornel estaban muy contentos porque su hijo Raymundo Mora Cornel se había casado con Benita Alós Ferrer. Allí Carmeta de Bifarás había preparado una *Soupe purée de pomme de terre liée*, unos *oeuf pochés a la soubise*, unos *filets mignon de mouton en tournedos* y de postre un *flan de cerises*. A eso de las siete de la tarde don François no tenía ni fuerzas para mascullar. Una súplica salió de su boca por lo bajini —¡Mon Dieu!— y José Mora le dio un respiro de



unas horas antes de cumplir con la visita a casa de *L'organista*. Allí esperaban José Mora Guaus y su mujer Juana Saura, acompañados de sus hijos José Mora Saura y su esposa Ramona Azcón Mur; Francisco Mora Saura con su mujer María Laulla Bonsón; y Juana Mora Azcón, la nieta que se había casado recientemente con un hermano de su tía, Marcial Laulla Bonsón. Le habían preparado una sopa, un *poulet sauté à la marengo* y dos postres, un *Flan á la mermelade de pommes* y unos *Clafoutis aux cerises*. Para terminar con la faena, un buen café, vino y un orujo que levantaba a los muertos.

Como un muerto, un auténtico *zombi*, andaba don Fransuá por las calles para llegar a casa Ramoneta donde toda la familia le esperaban con emoción y ganas de conocerle Ramón Mora, su mujer María Arcas y varios hijos de éstos: José, casado con Josefa Galino Ballarin de casa Visien 2ª; Francisco, casado con Manuela Viñales Castán de Chironi; Antonio y su mujer María Bonet Barañac de casa La pubilla; Joaquín y su mujer Ramona Palomera Peré de casa Toni. La comida preparada por Carmeta de Bifarás estaba succulenta y como sabían hablar francés y el que no, lo chapurreaba de esas maneras, la sobremesa fue amena, agradable y divertida. Una vez más, a las siete de la tarde, *don Fransuá* intentó levantarse de la mesa, pero no

pudo; un persistente sopor le atenazaba el cuerpo. Sólo gracias a la ayuda de José Mora de Barrau pudo llegar hasta la casa de su anfitrión.

En Casa Marsialet le agasajaron Antonio Mora Guaus y su mujer, la dueña, Joaquina Orlac Arné junto con sus hijos: Francisco, casado con Dolores Río Guerri de Agustina; Antonio, que acudió con su mujer Ramona Rivera Laguna del Siñó de Bisaurri; María, casada con el de Agustina, Raimundo Río Guerri; y Josefa, casada con el de casa Garuz, Juan Mora Riba. Estos últimos acompañaron de nuevo al día siguiente a nuestro querido francés en el banquete de Casa Garuz. Los dueños, Mariano Mora y María Riba y sus hijos, Juan, ya mencionado, y Antonio Mora Riba, casado con María Mora Mur de casa Lluís, invitaron también a los de Casa Lluís, así que allí se juntaron tres generaciones de casa Lluís: Marcial Mora Albar y su mujer Josefa Parache Barrau; el hijo Marcial Mora Parache y su esposa Lorenza Mur; y la nieta María con su marido Antonio Mora.

Ocho días llevaba en *Venasque Mesié Paco*, cuando le tocó el turno a sus parientes de casa Puntarrón, Marcial Mora y Josefa Gabás, cuyo hijo Vicente Mora Gabás, casado con Ramona Saura Azcón, de Castán, le recibió con alegría y con una sonrisa enorme en la boca.

—¡Bonyur, mesié Fransuá...! Comantalevu?

—¡Oh, lá, lá, très bien! —mintió él como saben mentir los espías franceses.

En casa Puntarrón le habían preparado una *soupe á l'oignon aux œufs et á la crème*, una *langue de bœuf salées* y de postre *tartelettes aux fraises* regadas con vino rancio. Al caer la tarde, los ojos de los hermanos Mora Gabás, Vicente y Ramón, brillaban maliciosamente no sólo por la cantidad de vino engullida sino por la expresión del convidado.

Al nono día los de casa Ridós, Miguel Mora y María Cornel vieron aparecer por el portal de su casa a un hombre hinchado y compungido que mezclaba el benasqués, el castellano y el francés. A pesar de tanto estudio antropológico y tantas conversaciones, don Fransuá no conseguía dilucidar el asunto vegetariano de los benasqueses.

Después de pasar por las casas de Pino, Angeleta, Castán, Corte, Sanchón 3ª, Llausieta 1ª, y los *estajantes* de Regatillo y de Grosieta, la hinchazón de la barriga de monsieur François era enorme, ampulosa, gigantesca. Y cuando le tocó el turno de ir a casa Margaloy, el pobre tuvo que ser llevado en *carcano*, como si fuese un faraón, acompañado por todos sus primos que lo jaleaban por la carrera

mayor. En casa Margaloy lo recibieron con algarabía la dueña María Mora Gabás y su marido José Artiga Saura en compañía del hermanastro de María, Francisco Mora Tolo y su esposa Concha Salanova Gistaín, que vivían en la casa Borbón 1ª. «Un día más y me muero», pensó monsieur François.

Y así fue. (Casi)

En casa El Negro, los dueños lo recibieron con cierta preocupación. Agustín Mora Gabás y Josefa Ballarin Mora y sus hijos Agustín, Mariano, Antonio, Jaime, José, María, casada en Monsarradet, Pepa, casada en Fades y Teresa, casada con un guardia civil, pensaron que ese día no comerían. Pero el verdadero susto llegó a la hora de los postres. Don Fransuá se levantó lentamente, pálido como la cera, puso los ojos en blanco y, abrazando su abdomen, cayó al suelo. Como un volcán en erupción, un pestilente *petellón* surgía de alguna parte de su cuerpo. Los asistentes al último banquete temieron lo peor y llamaron a los especialistas en salud. Junto a lo que parecía un cadáver en incipiente estado de putrefacción, el *dotó*, el *albeitre* y el boticario no dudaron en pronunciar un veredicto:

—¡Dieta!

*Petellón* —nombre con el que a partir de ese día pasó monsieur François Mora a ser conocido en mi ficticio legendario benasqués— estuvo en dieta comatosa durante veintidós días con sus correspondientes noches. Cuando por fin se recuperó, se fue de Benasque, abandonó la Sorbona, se despidió de París y se mudó a Buenos Aires. Por esas cosas raras de la vida, allí se hizo amigo de un tal Agustín de casa El negro de Benasque, que, por cierto, se apellidaba Mora.



*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)



**Sabemos de Sabores**



Barrio Santa María, s/n.  
 22435 LA PUEBLA DE CASTRO  
 (Huesca)  
 Tel. 974 545 177  
 Fax 974 545 206  
 www.copima.biz  
 E-mail: copima@copima.biz



**Camping**

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

www.campinganeto.com  
 info@campinganeto.com

**ANETO**

BENASQUE (Huesca)  
 Tel. 974 551 141

**ARCHS**



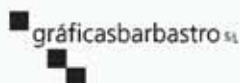
*Decoración, muebles e iluminación*

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 **desde 1865**



*{más gráfica}*



# El Estudiet recomienda...

## LIBERTAD

Jonathan Franzen es el autor de *Libertad*, una novela que se convirtió en un auténtico acontecimiento literario en Estados Unidos, hasta el punto de que la revista *Time* le dedicara su portada. Acaba de ser traducida al español y publicada por Salamandra y aquí está teniendo enseguida mucho eco entre los lectores de buena novela. Ambientada en el Medio Oeste americano, entre el humor y la tragedia, desgrana las tentaciones y las obligaciones que conlleva la libertad. Es un retrato de nuestra época a través de un grupo de personas que tratan de salir adelante en un mundo inestable e incierto.



salamandra

## LUGARES QUE NO QUIERO COMPARTIR CON NADIE

Elvira Lindo

Lugares que no quiero  
compartir con nadie



El recorrido personal de Elvira Lindo por Nueva York es recogido en *Lugares que no quiero compartir con nadie*. Un título ingenioso editado por Seix-Barral que, con la naturalidad y la empatía de su autora, nos lleva a rincones personales de la ciudad de Salinger, Lorca o Louis Armstrong. No es una guía turística al uso, es el descubrimiento de un lugar nuevo que, poco a poco, se incorpora a la vida cotidiana y que “igual que el chismoso no puede evitar contar un secreto, el narrador cae siempre en el vicio de escribir lo que vive”. Divertido y brillante.

## EL SABOR DE VENECIA

*El sabor de Venecia. A la mesa con Brunetti* es un peculiar libro de historias culinarias escrito por Donna Leon con recetas de Roberta Pianaro. Si sois lectores de novela policíaca aquí encontraréis los secretos y recetas caseras de la familia del famoso inspector Brunetti, junto con textos inéditos de Donna Leon sobre la vida en Italia o los mercados de Venecia. Entretenido y apetitoso.

Historia culinarias de DONNA LEON  
Recetas de ROBERTA PIANARO

EL SABOR  
DE VENECIA

A la mesa con Brunetti



## MAQUIS EN EL ALTO ARAGÓN

Ferran Sánchez Agustí es un especialista en la investigación histórica y documentación oral sobre el Maquis. *Maquis en el Alto Aragón. La guerrilla en los Pirineos Centrales (1944-1949)* es su sexta publicación sobre el tema, un viaje a la resistencia armada antifascista que recoge su historia, geografía, rutas, bases, sucesos, publicaciones, protagonistas, enlaces, guerrilleros...con varios episodios centrados en la Ribagorza y en el valle de Benasque.

MAQUIS  
EN EL ALTO  
ARAGÓN

La guerrilla en los Pirineos  
Centrales (1944-1949)  
Ferran Sánchez Agustí



MILENIO

# *L a N i eve*

*L o blanco está sobre lo verde,  
y canta.*

*N i eve que es fina quiere  
ser alta.*

*E nero se alumbra con nieve, si verde,  
si blanca.*

*Que alumbre de día y de noche la nieve,  
la nieve mas clara.*

*N i eve ligera, copo blando,  
¡cuánto ardor en masa!*

*L a nieve, la nieve en las manos  
y el alma.*

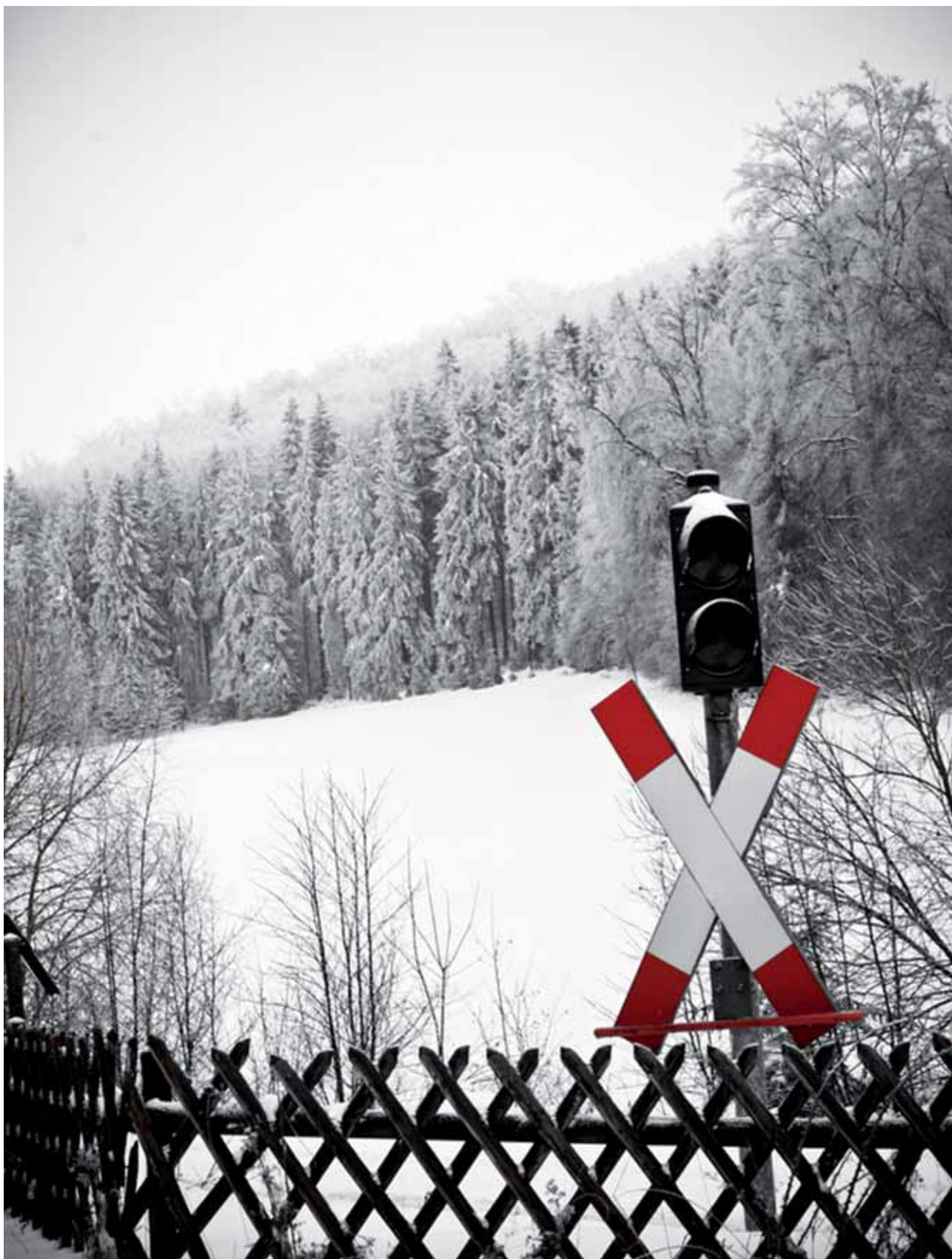
*T an puro el ardor en lo blanco,  
tan puro, sin llama.*

*L a nieve, la nieve hasta el canto  
se alza.*

*E nero se alumbra con nieve silvestre.  
¡Cuánto ardor! Y canta.*

*L a nieve hasta el canto -la nieve, la nieve-  
en vuelo arrebatada.*

*Jorge Guillén*







# 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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.*



**Feliz 2012**