

g uayente

n.º 94

GRUPOS DE CONSUMO ECOLÓGICO

El Chardinet

LA DONA MONTAÑESA

Donisas

SARASA

Músico y buhonero andarín

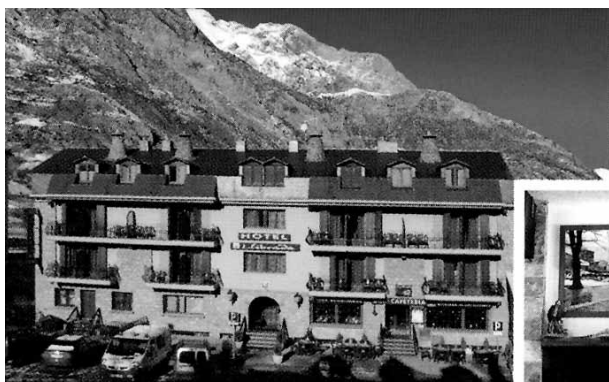


HOTEL SAN ANTÓN

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.libradahotel.com

e-mail: info@libradahotel.com

Tel. 974 551 211 - Fax 974 551 684



*carta
platos combinados
carnes a la brasa*

Avda de Francia, 1
22440 BENASQUE
(Huesca)

guayente

n.º 94

GRUPOS DE CONSUMO ECOLÓGICO
El Chardinet

LA DONA MONTAÑESA
Donisas

SARASA
Músico y buhonero andarín

Revista de la Asociación
Guayente
Sahún, Comarca de la Ribagorza,
Huesca
Número 94

Directora:
Lola Aventín Vázquez
e-mail: cultura@guayente.info

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: asociacion@guayente.info

Escuela de Hostelería
Guayente
Tel.: 974 551 327 - Fax: 974 552 116
www.guayente.info/escueladehosteleria
e-mail: escuela@guayente.info

Centro de Integración Sociolaboral
"El Remós"
Tel.: 974 553 546 - Fax: 974 553 855
e-mail: direccion.elremos@guayente.info

Santuario Virtual: www.guayente.net

S U M A R I O

▲ Grupos de consumo ecológico	
Una nueva experiencia en el Valle de Benasque: El Chardinet	
Por El Chardinet	5
▲ I Premio "El chulet del patués"	
Por Felisa Torres y Lola Aventín	8
▲ EL BOLETÍN	
Asociación	
Aquí y ahora	11
Escuela de Hostelería	
Guayente para mí	12
Cultura	
Guayente-Plaza Cultura de hotel	14
El Remós	
Noticias de El Remós	19
▲ LA MANCHETA	
La doña montañesa	15
Per Donisas	
▲ Sarasa, músico y buhonero andarín	
Por Navidad Peguera	21
De árboles y bosques X	
Por José de Sort	23
El Estudiet recomienda	27
LA IMAGEN	
Secreto	
Por Luis García Montero	28

Si quieres recibir información de nuestras
actividades envíanos tu e-mail a:
cultura@guayente.info





Grupos de consumo ecológico

Una nueva experiencia en el valle de Benasque: El Chardinet

*“Recorre a menudo la senda que lleva al huerto de tu amigo,
no sea que la maleza te impida ver el camino.” (Proverbio indio)*

POR EL CHARDINET

“Beneficio mutuo, compartir la cena cada uno desde su casa, la rica espinaca, el olor de la borraja recién cogida aún con aroma a tierra... abrir la caja y disfrutar con las verduras cultivadas con respeto por la Tierra..., valorar el trabajo de los productores que creen en un compromiso con nuestro Planeta... Preparar los lotes de fruta, verdura, pan,... es como poner los regalos de navidad... y abrirlos todos juntos...”

“Para mí es una experiencia positiva por tener cerca un ambiente que se preocupa por aportar nuestra responsabilidad de mantener vivo nuestro planeta, después de todo lo que está produciendo un desarrollo descontrolado. ECOLOGÍA del griego oikos (casa) y logos (conocimiento); por lo tanto cuidado de nuestra casa que es nuestra MADRE-TIERRA”

“Una alimentación respetuosa con nuestro organismo, con la tierra, con los demás animales y con el medio ambiente”

“Somos lo que comemos, y si además contribuimos a que el consumo sea sostenible, todavía mejor. Tenemos que amar a nuestra tierra que es la única

que tenemos y cuidarla para que ella nos cuide, y fomentar esto entre nuestros hijos igual que mi padre lo hizo conmigo. Formar parte del Chardinet es una manera de contribuir a estas ideas”

“El Chardinet es muy valioso para toda la familia porque nos permite comer más sano, y lo que es más importante: es un lugar donde nuestros hijos pueden aprender los valores del cooperativismo, de la solidaridad y del respeto a la naturaleza, así como una manera distinta de relación social. El modelo económico imperante no es bueno para el equilibrio ecológico ni para el bienestar de las personas. Tenemos que darles a los niños la posibilidad de conocer, aunque sea a pequeña escala, estos nuevos tipos de organización y estas nuevas prioridades en el consumo que pueden ser importantes para que en el futuro construyan una sociedad más armónica y sostenible.”

Esas son algunas de las respuestas que han dado nuestros socios cuando les hemos preguntado...

¿Qué es para ti el Chardinet?

Hablar de grupos de consumo es hacerlo de un movimiento relativamente joven que se inicia en España en la década de los 90. Concretamente en Barcelona

donde en el año 1993 se constituye Germinal, la primera experiencia de la que hay constancia dentro de un movimiento que hoy suma más de 150 asociaciones.

Básicamente se podrían definir como un grupo de familias que se reúnen bajo un marco legal, ya sea asociación o cooperativa, cuyo fin principal es abastecerse de alimentos y productos de uso cotidiano de origen ecológico. Podría pensarse que lo que buscan es simplemente comer sano; sin embargo la mayor parte de los grupos de consumo ecológico y muchas de las personas que los forman comparten otros objetivos más globales:

- Favorecer las prácticas ecológicamente sostenibles en la producción de alimentos para evitar la sobreexplotación de los recursos naturales y la contaminación que conllevan la agricultura y la ganadería intensivas.
- Conectar a productores y consumidores de forma directa, para evitar la especulación de los intermediarios que frecuentemente lleva consigo una diferencia escandalosa entre lo que se paga a los primeros por producir y el precio final para los segundos.
- Estimular el consumo de los productos ofertados

por productores de la zona o de la región para evitar los riesgos que conlleva la pérdida de soberanía alimentaria.

- Contribuir al bienestar animal adquiriendo los productos procedentes de empresas que evitan en mayor medida el sufrimiento de los animales en las granjas.
- Establecer relaciones comerciales con los proveedores, y entre los socios, distintas a las propias de la economía de mercado y basadas fundamentalmente en el conocimiento mutuo, la responsabilidad y la confianza.

En el Chardinet (“semillero” en patués) trabajamos en esa dirección desde hace más de un año. Fue una serie de casualidades lo que nos hizo coincidir en tiempo y lugar a unas cuantas personas que compartimos estas inquietudes y que dimos forma a esta asociación que sigue abierta a nuevos asociados. Empezamos una docena de familias de distintos pueblos del valle de Benasque, y hoy somos más del doble.

En las primeras reuniones resultó fundamental la experiencia de algunos socios que ya habían participado con anterioridad en proyectos similares. Con su asesoramiento y el entusiasmo del resto decidimos entonces nuestros objetivos y estableci-



mos los principios del funcionamiento práctico de la asociación: facilitar la adquisición de productos ecológicos, apoyar a productores locales, y realizar acciones informativas acerca de los beneficios de una alimentación sana.

En el Chardinet preferimos los productos ecológicos, pero no exigimos la certificación oficial si conocemos de primera mano que su modo de producción es comparable al exigido por los organismos reguladores de la agricultura y ganadería ecológicas. Intentamos siempre obtener los alimentos de los productores más cercanos y mantener con ellos una relación fluida y flexible, adaptándonos a la temporalidad natural de los frutos de la tierra. Es una relación comercial de “circuitos cortos” o de proximidad, que potencia la producción local y la sostenibilidad rural, y evita la enorme contaminación del transporte a largas distancias.

Con esos objetivos, todos los socios del Chardinet contribuyen con su tiempo y su trabajo al funcionamiento de la asociación de forma voluntaria y responsable según su disponibilidad y capacidad, de manera que no es necesaria la contratación remunerada de ninguna persona. Los socios se unen en grupos de trabajo en los que nadie es imprescind-

dible. Un grupo se encarga de la gestión de frutas y verduras, otro de lácteos, otro de carnes, etc. Ellos buscan los proveedores y presentan la oferta de los productos, agrupan los pedidos, gestionan las compras y comprueban los envíos. Otro grupo se encarga del pesaje y embalaje el día del reparto semanal, en el que los socios se reúnen para distribuir entre las familias los productos que han pedido. Hay quienes reciben a los transportistas, quien lleva la tesorería, quien se ocupa de la informática... Hasta el local de Chardinet es aportado gratuitamente por parte de algunos socios de forma rotativa.

En estos momentos los socios del Chardinet disponen a través de la asociación de una amplia oferta de productos ecológicos de varias clases:

Fruta y verdura de temporada.

Lácteos.

Carne y huevos.

Panadería y repostería.

Alimentos no perecederos.

Productos de limpieza.

Un grupo como el nuestro necesita una comunicación fluida. Con la aplicación para internet de Grupos de Google cualquiera puede publicar avisos para los demás socios y también puede acceder a las hojas de pedido que semanalmente se actualizan.



En el Chardinet las decisiones importantes se toman en asambleas que hacemos coincidir normalmente con eco-cenas que trimestralmente organizamos. Pero el reparto de todos los pedidos, que se hace una tarde a la semana durante dos horas, es el encuentro más genuino donde se resuelven la mayor parte de las dudas y se toman multitud de decisiones operativas. También compartimos en ese espacio charlas, documentales o presentaciones sobre temas relacionados con la ecología, el cultivo del huerto, la alimentación, o modelos sociales alternativos. Para muchos de nosotros este sistema flexible, solidario y colaborativo es un oasis en plena sociedad mercantilista, individualista y ferozmente competitiva.

El Chardinet no navega en solitario. Estamos integrados en Ecoredaragón, una asociación que incluye a grupos de consumo y a productores de todo el territorio aragonés. Ellos y nosotros podemos encontrarnos así más fácilmente porque todavía no somos muchos y estamos muy dispersos. Nos une el convencimiento de que comer ecológico además de ser sano y gustoso puede ser divertido y no más caro si lo haces de forma cooperativa; y que producir ecológico puede ser un trabajo rentable y personalmente muy satisfactorio.

Pero no todo es comer en esta vida, y por eso el Chardinet ha realizado diversos encuentros formativos y culturales a lo largo de su primer año de camino. En este tiempo hemos compartido valiosas lecciones sobre asociaciones de plantas en los huertos ecológicos; también pudimos organizar charlas magistrales sobre viajes alternativos y filosofía; intercambiamos información con nuestros amigos del Banco de Tiempo Ribagorza; y hasta presenciamos una divertidísima pieza teatral montada por los más pequeños del grupo, que nos hizo pensar mucho y muy en serio a los más grandes. Han sido experiencias realmente gratificantes que nos han permitido profundizar en el conocimiento de los valores que tanto apreciamos en el Chardinet: el trabajo cooperativo y el respeto y cuidado del medio ambiente.

La tarea de proteger nuestro entorno natural es una tarea de todos, una ineludible responsabilidad que requiere el esfuerzo personal y colectivo, desde el simple gesto de tirar un plástico a su contenedor de reciclaje, hasta los acuerdos políticos globales que los Estados y Organismos Internacionales deben alcanzar para proteger el conjunto de nuestro planeta. En todos los casos, cuando se trata de preservar el medio ambiente ha quedado plenamente demostrado

que la mejor herramienta para sumar energías es el conocimiento colectivo y el trabajo cooperativo. Y sólo desde una concepción integral del mundo, que comprenda la relación entre cualquiera de nuestros hábitos y el efecto que causan en el medio natural; sólo desde la consciencia de nuestra propia huella ecológica podremos llegar a vivir de manera realmente sana y sostenible.

En esta línea de actuación es un objetivo de futuro para el Chardinet contactar con otras iniciativas y asociaciones que comparten una filosofía común y que sin duda complementarán nuestra labor. Un ejemplo lo tenemos muy cerca de aquí, en el Sobrarbe, con la asociación “Un Paso Atrás” cuyo objetivo básico es la preservación del rico patrimonio genético y etnológico relacionado con las variedades vegetales y animales propias de la comarca, manteniendo la diversidad en las manos de los agricultores y ganaderos locales y evitando la especulación genética de las grandes multinacionales del sector agroalimentario. Otros movimientos análogos de carácter más global, como el “Slow Food” o el Comercio Justo, aportan unos valores de compromiso con la salud personal, las relaciones humanas y el equilibrio social; que también guían los pasos de la asociación El Chardinet.

Cualquier persona, cualquier familia, puede adoptar los hábitos saludables y responsables que promueven los grupos de consumo ecológico. Todos, los que viven en zonas rurales y los que habitan las grandes ciudades, todos pueden dar ese pequeño pero importante paso. Sólo hace falta voluntad para compartir el esfuerzo y la necesidad de legar a las generaciones futuras un mundo mejor.

Os invitamos a informaros y a participar en este tipo de iniciativas, a que contactéis con grupos de consumo ecológico allá donde viváis, y que si no encontráis alguno cercano os animéis a fundar uno nuevo porque la experiencia personal y colectiva es realmente maravillosa.

Puedes contactar con nosotros en nuestro blog:

<http://chardinet.wordpress.com/blog/>

Otros grupos de consumo ecológico en Aragón:

<http://ecoredaragon.blogspot.com.es/>

Otros grupos de consumo ecológico en España:

<http://gruposdeconsumo.blogspot.com.es/>

I Premio “El chulet del patués”

POR FELISA TORRES Y LOLA AVENTÍN

La iniciativa del Ayuntamiento de Benasque creando el premio “El chulet de patués” para reconocer la labor de las personas que colaboran en la conservación y difusión del patués, es un excelente modo de valorar la importancia que una lengua tiene en el patrimonio cultural de una comunidad.

En esta primera edición, el premio se ha concedido a Carmen Castán Saura, conocida como escritora de relatos y novelas, distinguidos con numerosos premios: Arnal Caveró, Billa de Benas, Lo Grau... El año pasado presentó dos libros muy significativos: un trabajo de investigación y recopilación de la tradición oral en la colección del IEA, “La sombra del viento” y “Cinco rutas con los cinco sentidos por el valle de Benasque y la Ribagorza”, editada por la Asociación Guayente y la editorial Barrabés, donde nos invita a recorrer la comarca serenamente, aprendiendo leyendas, historia, arte, gastronomía...

Pero, siendo todo esto importantísimo, los mayores logros de Carmen, a nuestro entender, los ha conseguido con la espléndida labor didáctica que desarrolla en el CRA Alta Ribagorza y del Instituto de Castejón de Sos. Tiene mucho mérito que cada año sea mayor el número de matrículas, a pesar de que el aprendizaje del patués es en horario extraescolar. Carmen ha conseguido aunar la transmisión de la lengua y de la cultura tradicional con métodos pedagógicos modernos en unas clases donde los niños cantan, dramatizan, navegan en internet, recitan, crean cuentos, ilustran... Ella se atreve con todo y los niños la adoran porque saber tratarles con gran delicadeza y respeto. Es un modelo para cualquiera

de nosotros y los padres le agradecemos de corazón su labor educativa y el mimo con el que trata a nuestros hijos.

Querida Carmeta, felicidades y *¡moltes gracies per tot!*





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



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: ebrodreper@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



Remós Garden

En Villanova

junto al desvío a Sesué.

T. 974 55 38 67 y 974 55 35 46

www.guayente.org/elremos



N.º 94
2012

Boletín

INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE

ASOCIACIÓN

Aquí y ahora

POR CONCHA ARTERO

En septiembre se inició el nuevo curso en la Escuela, pero también en la vida de la Asociación que comienza una etapa nueva tras cada verano. La actual viene marcada por diferentes aspectos:

- La satisfacción de tener un montón de alumnos en la Escuela de Hostelería y los retos que se nos plantean. La implantación del nuevo ciclo de Servicios, que ya viene avalado por un primer premio en Aragón.
- Una situación económica y social difícil que en El Remós nos hace cavilar mucho para continuar un proyecto tan ambicioso y dinámico. A pesar de ello hemos apostado por un cambio de vivienda donde hacer hogar para las personas que habitaban dos de nuestras residencias tuteladas. Va a suponer una mejora en la calidad de vida de ellos y ellas y nos aguijonea para plantearnos actividades innovadoras.
- Un nuevo curso también para el Área Cultural que renueva la programación de sus ciclos anuales (el último del año, el Guayente.Plaza, ha sido todo un éxito y lo hemos disfrutado un montón) y proyecta otros nuevos, intentando, como siempre, conectar con las aspiraciones y necesidades de la gente de nuestro Valle.
- Un movimiento asociativo incesante. Carlos Notivoli cesa como Presidente y Concha Artero

asume la Presidencia de la Asociación de forma provisional por encargo de la Junta. Hemos comenzado un proceso de coordinación en equipos pequeños para los cinco temas que se van a abordar: Escuela de Hostelería, El Remós, Cultura, Gestión, Pueblos Pequeños y Dinamización y Promoción de la propia Asociación. Este último aspecto nos parece de especial interés porque siempre se aborda al final de todo el trabajo, dando preferencia al mejor funcionamiento de los proyectos. Sin embargo, el contacto con los socios, la imagen que ofrecemos y el interés que podemos llegar a despertar son aspectos que nos parecen esenciales. Generalmente optamos por cumplir los objetivos para que la vida entre estas montañas sea de mayor calidad y apoyamos aquellas iniciativas que comparten nuestro sueño, sin dar demasiada importancia a quienes son los protagonistas o actores, de manera que nos damos cuenta que somos un poco desconocidos en algunos ámbitos o sectores. Que muchas familias y personas del Valle nos apoyaron a lo largo de estos más de 30 años de andadura, pero algunos de ellos ya no están y deseamos pasar el testigo de esa ilusión a sus vecinos o sus jóvenes o quienes nos visitan y nos quieren.

Desde esta página GRACIAS a todos los que lo han hecho posible y FELIZ NAVIDAD, con nuestros mejores deseos para el año 2013.

Guayente para mí

Acabamos el primer trimestre del curso 2012/13. La escuela ha crecido, solemos escribir este artículo desde la visión del profesorado, pero esta vez nos ha parecido importante transmitir lo que nuestros alumnos y alumnas piensan de la escuela y sienten en la escuela. Les hemos propuesto escribir un breve texto, titulado: ¿Qué es Guayente para mí? Esto es lo que han escrito.

- ⇒ Guayente para mí es un sitio de amistad, compañerismo, superación individual y colectiva en el que se crean grandes vínculos personales y profesionales. Guayente es más que una escuela.
- ⇒ Guayente para mí es como mi segunda casa, donde me siento muy a gusto y aprendo muchas cosas nuevas. Dónde te ayudan a construir tu camino hacia el éxito.
- ⇒ Es una forma de vida, un futuro prometedor, un cúmulo de oportunidades. La puerta hacia mi futuro. El despertar de mis gustos y deseos. El cielo de mis alegrías y satisfacciones.
- ⇒ Un sitio para madurar, aprender lo que nos gusta, relacionarnos y hacer amigos. También para conocernos a nosotros mismos y valorar cosas que quizás antes no valorábamos.
- ⇒ Guayente es la ilusión de crecer personal y profesionalmente.
- ⇒ Guayente es un paso en mi vida hacia un futuro profesional, un sitio donde discutes y sonríes todos los días con todos tus compañeros, convives con ellos y donde aprendo cada día cosas nuevas.
- ⇒ Es más que una escuela, es el sitio donde haces amistades, es esfuerzo, alegría, ilusión, seguir adelante, aprender, descubrir...
- ⇒ Es el lugar donde estudio la cosa que más me gusta, la cocina. Donde he conocido a grandes personas como profesores, compañeros y demás personas, que convivo aprendiendo muchas cosas.
- ⇒ Guayente para mí significa muchas cosas, un lugar donde aprendes no sólo a formarte profesionalmente si no también personalmente. Donde compartes y vives experiencias.
- ⇒ Una escuela de cocina donde estoy aprendiendo cosas nuevas, donde estoy conociendo gente nueva y donde me siento bien acogido. Es una oportunidad que quiero aprovechar.
- ⇒ Para mí Guayente es creación, innovación e ilusión para el futuro.
- ⇒ Para mí Guayente es en este momento la mejor escuela que he estado en cuanto a personas, profesores y trato. También tiene mucho que ver que el módulo que estoy realizando (cocina) es la profesión que me gusta y sé que esta escuela me va a ayudar a conseguir mi meta que es ser buena cocinera.



ESCUELA DE HOSTELERÍA

- ⇒ Para mí Guayente es una escuela bastante buena. Los profesores están muy bien y se comportan genial con nosotros. Las clases son muy amenas y divertidas. En el ámbito de residencia hay muy buen rollo y está todo muy bien, aunque en las habitaciones haría algún arreglo.
- ⇒ Guayente es el lugar donde quiero estudiar una profesión que es cocina, donde he conocido a personas increíbles y que algunos serán amigos para toda la vida.
- ⇒ Para mí Guayente es aquella oportunidad que perdí un día, ese resurgir de algo que se llama futuro. Para mí es levantarme cada día sabiendo que voy a ser alguien y lo mejor es que seré ese alguien que a mí me gusta, porque si algo te gusta luchas y aquí estoy y esto es Guayente para mí.
- ⇒ Es una escuela en la cual me forman de la mejor manera, dando de sí todo y exprimiendo mi máximo. Su objetivo es formarnos para nuestro futuro en hostelería. Es una manera de aprender, de una manera divertida y haciendo lo que te gusta.
- ⇒ Para mí Guayente es una escuela de cocina llevada por muy buenos profesionales con una amplia experiencia en el sector, donde el que quiere aprende, donde el que quiere saca provecho de los grandes conocimientos de los profesores. Está ubicada en un entorno privilegiado lleno de oportunidades para utilizar los productos de la zona en la gastronomía.
- ⇒ Para mí Guayente es un lugar peculiar en el que se aprenden cosas personales y cosas profesionales. Un lugar en el cual el tiempo pasa volando y siempre que quiera, aprendes algo nuevo.
- ⇒ Un centro de formación profesional bastante bien dotado, situado en uno de los mejores parajes posibles. Tanto los medios técnicos como los recursos humanos están bien organizados aunque, como todo, se puede mejorar.
- ⇒ Para mí Guayente es el lugar donde va a empezar mi vida laboral y profesional en cocina. Donde voy a aprender cosas muy útiles para mi futuro, espero no desaprovechar la oportunidad que me ha dado Guayente para formarme en lo que me gusta y con lo que disfruto, que es la cocina.
- ⇒ Para mí Guayente es un sitio que hasta hace poco ni conocía y me ha ayudado a encontrar un grado medio que me gusta, a conocer gente y del que puedo sacar bastante partido ya que es una buena escuela y unos profesores muy buenos.
- ⇒ Para mí Guayente es amistad, es responsabilidad, es compañerismo, etc. Para mí Guayente es la escuela perfecta para forjarme como persona y profesional.
- ⇒ Para mí es un sitio donde desconecto de Zaragoza y vengo feliz porque hay gente que me valora y algún profesor que cree en mí.
- ⇒ Guayente es un lugar en el que convivo con profesores y alumnos. Te enriquece como persona, aprendes muchísimas cosas. Todos los días te acuestas a dormir con algo enriquecedor. Te llevas buenos amigos, conocer personas nuevas, completamente diferentes a ti. Te levantas con buen humor, gracias a todos y con algo muy importante, con una sonrisa en la cara. Aprendes a ser solidario y ser compañero. Aprendes cosas de los demás y de ti.
- ⇒ Una Gran experiencia de formación tanto profesional como personal. Una vía de ayuda para poder obtener un trabajo digno y en un buen sitio gracias a su bolsa de trabajo y contactos tanto a nivel nacional como extranjero.



Guayente - Plaza

Cultura de hotel

POR LOLA AVENTÍN

Ha sido un fin de semana espléndido el del Guayente-Plaza. De nuevo. Año tras año, no podemos dejar de agradecer a todos el apoyo prestado a este proyecto: a los artistas y al público, a la Asociación y al Hotel Plaza, al Ayuntamiento de Castejón de Sos, al colegio, a Marisa, a Conchi, a Felisa Ferraz y Felisa Torres, a José Enrique, a Pili, a Javier, a Luis, a

Ernesto...a todos aquellos que han acudido a la cita y han trabajado y disfrutado con nosotros. Gracias a los restaurantes del Valle (Hotel Pirineos, Casa Tous, Hospital de Benasque y Casa Chongastán) que nos han tratado genial y han hecho que nuestros invitados se vayan recomendando nuestros platos y nuestra cocina a todos sus conocidos. Gracias de todo corazón y ¡¡hasta el año próximo!!



Luis G. Montero en la presentación de su novela



Actuación del grupo vocal Euphonía



Carlos Santos, Fernando Reinlein y Ángeles Huet de Sande



Javier Pardo en la cata de champán



La dona montañesa

Per Donisas

EL LLABADÓ

A cada llugá yeba un llabadó al canto de una fuen u de un barranco, anque anaban las donas a fe la colada.

Siempre yeba reunión al llabadó y miraban de posase de acuerdo ta que cuan una acellariba la que encara estaba ensabonan no le emporquise l'aigua. A begadas ta pillá puesto al cabo el llabadó, amaitinaban ta se las primeras.

Mientras llababan llinsols u camisas, no paraban de charrá y allí se sabeban tots els cuentos del llugá.

Posaban la roba puerca a un panero, dan un tajo de sabón y la paleta. El portaban quillau a la cadera u ensima la cabeza.

«Lo primero ye doná una buena ensabonada, después estregá, acellarí ta sacá ixé sabón y

torná a ensaboná. Donale uns trucs dan la paleta, posala al sol y anala ruixán ta que no se ixugue. Acellaríla ben y ya está a punto ta posala al bugadero».

Antes de portá la roba ta casa la esteneban a las barsas u a un espuenal, ta que se ixugase un poco y així no pesara tanto.

Dispués la dopllaban estiranla ben entre dos y la colaban al panero. A begadas beniban els omes dan el macho y cargaban els panés al bestió.





COLADIÀ

«De billada els omes feban foc y las donas coladiaban».

Se posaba el bugadero ensima la cadiera de la cosina y adrinto se apañaba la roba ben, cuidan de que quedasen els cantos de manera que se podese filtrá ben l'aigua.

Ensim de la roba se posaba el coladó, y ensima la senra, y cuan bulliba l'aigua del caldero se la tiraba per ensima y a l'achuntase l'aigua dan la senra se feba la leixiga, que se filtraba per tota la roba y salliba per un foradet.

Se repllegaba lo que salliba en un balde y se tornaba a escalfá al caldero. Se repetiba ista operasión quatre u sine begadas según la roba que yeba u lo puerca que estaba, y cuan l'aigua salliba bullida, ya estaba la colada feta. Se dixaba hasta el altro el día ta que se enfredise. La sacaban y la portaban al llabadó un altra begada. La lleixiga de coladià la guardaban ta fregá els aparadós, els bancs y els solés de fusta. Primero se estregaban dan tosca moleda y dispués dan la leixiga. «Quedaban els solés rosos, presiosos y dan una uloreta buenísima».

PRESENTACIÓN

Llebantase y prepará el almorsá, penchá la olla al foc y fe las trunfas y dan ixé caldo escudillá las sopas... después fe las fayenas de la casa... doná minchá als llitons... Per la nit, ya se pelaban las trunfas del recau del altro el día.

Els omes se llebantaban, preneban algo, un poco chicolate u lo que fuese y anaban a treballá fora, y luego las donas teniban que portá el almuerso y las demás entas.

«A la begada no portaban reloche, yera el sol qui manaba, cuan se feba de dia, arriba, y cuan se feba de nit a repllegase». Llabá, pastá el pan, fe el mondongo cuan mataban el lliton, treballá els güerts, posá la pastura ta las gallinas, donales fuella



als conejos, llabá el menudo cuan mataban un cordero o una güella... Molta de la carne que minchaban yera baca que s' eba matau y que s' eba salau. Caleba picala, esponchala en aigua la nit de antes ta posala ta'l caldo. Cuan segaban, las donas anaban detrás lligan las garbas. Después beniba el mallá, bentá, aná al molino, serné la farina...

L'ome marchaba de ferias, y a la begada la dona teniba que doná minchá a las bacas, abeuralas y fe molts fayenas de omes.

Així se ha anau fen la historia de la Ball, dan la corada de las suyas chens, omes y donas que ban emplegá tota la suya sabiduría ta podé biure respetán la naturalesa que les donaba tot lo que les caleba.

DONÁ FILLS TA CASA

Que la casa no se acabase, yera una idea de molto peso ta la chen de la montaña. Fé ereus que mantenisen y llebantasen la casa, que seguisen dan el nom y las terras de pais a fills.

La casa anque bibiban els padrins, els amos, els tions, la mainada, els chulets, el bestió, els cans y hasta els gats que teniban la suya gatera ta entrá y salre cuan querisen, yera molto més que unas parets de pedra.

La bendición mes gran de una casa yera tinre fills, brasos ta treballá en cuanto podesen arrastrá la alforcha dan un cacho pan y un

cacho tosino.

Las donas eban de se criaderas y aixó que a lo pri mero, pareseba que teniban que aná de amagatons.

«Als dos mesos hu amagarás, pero als cuatro ya no porás».

Als tres mesos de embaraso encomensaban a fe l' equipet del crío: baberos, gorros ta guardalo del mal de urellas, camisetas, peducos, tricotets y calsetins, els faldás y la faixa.

«Els faldás al sol que ye la milló lleixiga que yey y la més sana».

Cuan arribaba la ora del parto gritaban a la partera, que yera la dona del llugá mes experimentada y que, dan la achuda de bella

besina, preparaba tot lo que caleba:

aigua bullida, llinsols llimpios, estiseras, mecha del candil de aseite ta piá el meligo.

«Siga pobre, siga rico, un palmo de meligo».

Preparaban una gallina ta cuan naixese el chicorrón, pues yera costumbre fe-le caldo a la partera, y a la mai le donaban sopas ta que se alimentase y fese abundante llet.

Si la mai no le feba llet u se moriba de sobreparto, beniba bell altra dona que criaba del llugá u de fora y le donaba una popada sobre tot el culliestro que ye la primera llet que

fan las donas al parí.

A la begada se diba que yeran chermans de llet las dos mainadas.



Noticias de El Remós

POR HÉCTOR RODRÍGUEZ

Nueva residencia

En fechas recientes la Residencia del Centro El Remós se ha trasladado a una nueva ubicación en un chalet en Benasque.

Desde que El Remós comenzó su andadura, los usuarios con discapacidad que precisaban de un alojamiento residencial estaban alojados en la Abadía de Benasque que muy generosamente cedió en el año 1994 el párroco de aquel momento Ernesto Durán. Han sido 18 años en los cuales los usuarios del Centro El Remós, familiares, y toda la Asociación Guayente quieren agradecer a Ernesto Durán, Rafael Quirós e Ignacio Cardona (párrocos de todo este tiempo en Benasque) y al Obispado de Barbastro-Monzón, la cesión de esta Abadía.

La nueva Residencia de El Remós, también se encuentra cerca del centro de la localidad, con casi 600m² habitables, cuenta con todo lo necesario para la atención de este colectivo, además de poseer una parcela ajardinada de casi 8.000 m².



Aula multisensorial

Siempre con el objetivo de ofrecer las mejores soluciones y ofertar los mejores servicios a las personas con discapacidad que atendemos, hemos iniciado un proyecto para adaptar un aula multisensorial en el centro, como ayuda

a la educación especial que realizamos y como medida de estimulación e integración sensorial.

Esta aula multisensorial va ir más allá de ser una simple herramienta educativa para los alumnos con necesidades educativas especiales, ya que va a ofrecer una terapia estimulativa controlada cuyo objetivo va a ser la integración de los sentidos y la mejora de la calidad de vida en todas aquellas personas con cualquier tipo de discapacidad, potenciando de esta manera las relaciones positivas fuera del estrés del centro educativo para lograr mejoras importantes en la lógica, concentración y coordinación.



Viaje a Nerja

El merecido viaje de estudios que cada año organiza el Centro El Remós, este año 2012, nos llevó a Nerja (Málaga), todos los usuarios, educadores y voluntarios pudieron disfrutar del Balcón del Mediterráneo y sus alrededores, y del AVE que nos trasladó entre Zaragoza y Málaga.



Visita Fiatic Joventut

aprovechando la pretemporada que estaba realizando en Benasque el equipo de baloncesto de la ACB FIATC Joventut de Badalona, los usuarios del Centro, no desaprovecharon la oportunidad de visitar uno de sus entrenamientos.



Campeonato de Aragón de baloncesto

una vez más el Remós Club Deportivo volvió a tener una destacada actuación tanto en las pruebas individuales adaptadas como en equipo en el Campeonato de Aragón de Baloncesto para personas con discapacidad celebrado en Zaragoza y organizado por la SOA (Special Olympics Aragón).



Charla sobre la flora invasora en Aragón

Carlos Ávila, prestigioso paisajista aragonés, ofreció una interesante charla sobre la Flora Exótica Invasora más influyente en Aragón y los remedios más efectivos para su control, esta jornada fue posible gracias al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón.

Visitamos el centro de cetrería “El Ángel”

En fechas recientes visitamos junto a nuestros compañeros de ATADES Fraga el centro de naturaleza y cetrería “El Ángel” en Albalate de Cinca.



Sarasa, músico y buhonero andarín

Por los pueblos de la Ribagorza, a veces, se encuentra a esos personajes, tal Sarasa, que salen de lo común. Guiado por su buen pulso, se echó a trancas y barrancas, por los solitarios senderos de la comarca para llevar la alegría con su acordeón a los más remotos y aburridos pueblos, donde logró muy justo renombre. Durante su vida de vagabundaje, enduró, estoico, trances difíciles y un día, por los andurriales del Coll del Vent le dio un achuchón, descolgó su acordeón para siempre y con Sarasa desapareció, hace unos treintaitantos años, el último representante ribagorzano de una institución andariega, lúdica y civilizadora: el músico ambulante.

POR NAVIDAD PEGUERA

ENTREVISTA A AMALIA BARRABES,
DE CASA EL PEIX DE SERRADUY

¿Usted conoció a Sarasa, ¿verdad ?

Ya lo creo, era muy amigo nuestro y solía quedarse en nuestra vieja casa del Barrio del Pou.

Sarasa, era un apodo, ¿no ?

Sí, la gente le moteó así, pero no sé por qué. En realidad, se llamaba Noé Belmonte. No quería que le apodaran así, prefería Don Noè. (1)

¿Era oriundo de Serraduy ?

No, creo que era andaluz, soltero empedernido, no tenía familia. Nunca le oí hablar de su pueblo ni de su parentesco. Allá por los años 1930 se presentó por aquí y se afincó en la ribera del Isábena.

¿Tenía un domicilio fijo?

No, nada de eso. Llevaba una vida muy nómada, independiente: un auténtico trotamundos de siete suelas. Recorría los pueblos, durmiendo en los pajares. Aquí en Serraduy, le habíamos puesto una colchoneta con una manta en la vieja casa del pueblo y allí pasaba los inviernos. En Beranuy, se alojaba en el antiguo molino o en casa Enrique.

¿Qué clase de hombre era ?

Al fin y al cabo una buena persona. Un pobre, siendo bueno, o más bien siendo bueno, un pobre: le cantaban, a menudo, las tripas. Iba un poco sucio, lleno de piojos, siempre pincho con su eterna chaqueta cruzada. Un poco frío con gente desconocida, no se fiaba de casi nadie con su aire montaraz.

Pero, Amalia, con su familia no era así.

Se entendía muy bien con mi padre Ramón, q.e.p.d. como le hacía caso le predicaba consejos: como tenía que comportarse; le aprendía modales, le decía “No seas grosero, hablando”, Bueno, bueno, Ramón, ya lo tendré en cuenta”, le contestaba.

¿Cómo se ganaba la vida?

Era músico, tocaba el acordeón por las fiestas de los pueblos, las ferias, las bodas, las matanzas de los tocinos. Yo recuerdo que en casa, al terminar la faena del mondongo, poníamos una manta sobre la mesa del comedor, subía encima y pegaba unas patadas al compás del acordeón que animaba la casa. Tenía un calendario fijo de las fiestas de todos los lugarejos : el 15 de agosto iba a Ballabriga y se hospedaba en casa Teixidor. Cuando los jóvenes organizaban un festejo le firmaban para bailar. El, pretendía que tenía muchas peticiones para tocar y la gente se reía...

¿Era un buen músico?

Sí, sí, pues sí, bailes corrientes, muchos pasodobles, cosas así, un músico chapado a la antigua, como no conocíamos otras cosas....antaño no había tanta monserga, no había gramófonos ni las orquestas de hoy. Las canciones, las componía él, las actualizaba según los pueblos donde tocaba:

“Las mozas de Soperún

De Betesa y Santorens,

Hasta las ferias de Aren

No les toca màs bailar.

Claro, porque si no iba él con su acordeón ya no bailaban. O bien cuando subía al valle de Baliera:

“ Las mozas de Castanesa

Cuando bajan de Basibé

Unas, estan preñadas,

Otras, ya hacen bragué”.

Ya lo ve, chinchorrerías habituales por la comarca que se mantienen vivas en la memoria colectiva.

Y con sólo tocar el acordeón, ¿podía vivir ?

No, cuanto más que los jóvenes a quien corría el gasto de la música le pagaban muy poco: unas cuatro perras, pero además del acordeón durante sus andanzas, llevaba al cuello una caja de buhonero, llena de baratijas: hilo, alfileres, dedales, botones, bragas para las mujeres; piedra y mecha para los mecheros de los hombres y para los jóvenes, condones (pero eso no lo ponga). Fíjese, no se separaba nunca de su cajón, al comer se sentaba encima y el acordeón a su lado. Era muy desconfiado, ¡cuidado !

Entonces, un personaje ilustre por toda la Ribagorza.

Desde luego, con su acordeón y cajón de buhonero ha pateado todos los recovecos de la comarca; Vd no encontrará por aquí, a una persona mayor que no haya bailado a los acordes de su acordeón.

Y ¿cómo terminó su vida?

Pues...después de una vida renqueante, tuvo un final desgraciado. Vino enfermo a pie desde Cornudella por el Coll del Vent, hasta Riguala y Serraduy. Una noche, ya tarde, oímos gritos, abrimos la puerta y le vimos muy mal, muy apurado, le recomfortamos, le hicimos una infusión de pelo de maíz para orinar. Después se acostó para reponer fuerzas en un cuarto ropero que teníamos en el hotel, le pusimos ropa de mi padre, calzoncillos y camiseta; sólo llevaba un pantalón, una camisa de nada y la famosa chaqueta cruzada. Mi padre llamó al médico

que teníamos entonces, el Àngel Pons de Zaragoza, le puso inyecciones y todo pero pasó una noche fatal. A la mañana siguiente, el Ayuntamiento con el Juez de Paz de casa Julián, se hizo cargo de él, le llevaron al Hospital de Graus y las hermanitas le cuidaron hasta la muerte, a resultas de la infección urinaria.

Unos días después, un vecino del pueblo de Iscles, Estaràn, se presentó al hotel con la caja y el acordeón y en casa se quedaron.

“Al fin, una cistitis
mató a Don Noé,
un señor, de mozo
muy jaranero,
muy galàn
y algo buhonero ;
diestro en manejar
el acordeón....”

Parafraseando a Antonio Machado



Nota: 1 Anécdota explícita :

Un día de finales de enero, Sarasa llegaba a Aneto por el antiguo camino de Bono, para tocar el acordeón el día de San Valero, fiesta mayor del pueblo.

Solía hospedarse, en la primera casa, Ca de Casadó. Por casualidad, Raquel la hija de la casa estaba asomada a la ventana, y espontáneamente gritó a su madre, Doña Rosario, la maestra del pueb : “Mamá, que puye Sarasa”. Este le oyó, enojado le espetó:” jo no me dic Sarasa, soc Don Noé”.

Esa noche, Don Noé no durmió en ca de Casadó.

De árboles y bosques X

Nadie sale vivo de este mundo (Cualquiera)

POR JOSÉ DE SORT

En el día del Señor veintisiete de noviembre del año mil quinientos cincuenta y cinco, festividad de san Columbano, santo irlandés venerado en los monasterios de san Pedro de Tabernas y de Obarra por su penitencial riguroso que garantizaba la disciplina de los monjes, en ese día, digo, se reunieron los prohombres de la villa de Benasque para tratar un tema de gran trascendencia. Berenguer Bardaxí, Berenguer Cuguera y Berenguer Lisa –los tres Be, como les llamaban cuando estaban juntos, que era con cierta frecuencia– más Joseph Espanyol y los dos Sansones, el de Ferraz y el de Mir, se juntaron con el arcedianos mossen Joan Garuz para dilucidar el problema que aquejaba a los mozos de Benasque.

Hacía diez años que los nacimientos eran pocos, muy pocos en comparación con décadas anteriores y la mortalidad seguía siendo la misma, siempre en términos comparativos, como apostilló mossen Joan Garuz, que había contado las pequeñas cruces del pórtico para hacerse un ligera idea de la cuestión.

Sansón Mir estaba muy preocupado por su caso. Se le habían muerto las dos mujeres con las que se había casado y los ocho hijos que había tenido con ellas, pero aún así se sentía con fuerzas para intentarlo otra vez. Berenguer Lisa mostraba también su interés por solucionarlo: sus seis nietos habían fallecido y su nuevo yerno Johan Barrau mostraba desidia y desinterés por darle nuevas alegrías.

Sansón Ferraz adujo que la desgana y falta de apetito carnal era general en la población y que podría acarrear otro problema añadido: la fuga de las mujeres a otros valles en busca de hombres más fogosos.

Después de tres horas de incansables peroratas por parte de unos y de encendidos discursos por parte de otros, mossen Joan Garuz puso cierto orden en la exposición de los hechos:

–A ver. Este año hemos tenido un nacimiento, ¡uno!

Y como sigamos así no vamos a poder mantener esta villa, no habrá limosnas ni impuestos, nada de nada. En Anciles hay otro bautizado, el de Capdevila, y en Cerler el de Joan Pedrón, en total tres: dos hembras y un varón, que es de Sansuc y, por cierto, que sepáis... el mendrugo tiene fiebres y no descarto tener que enterrarle antes de cabo de año.

–¿Y qué hacemos?

Un sordo silencio se escuchó en la sacristía de Santa María la Mayor, silencio que se rompió cuando uno de los Berengarios habló:

–Tengo como nuevo vecino a Pascasius Just, que es boticario, y alguna vez me ha hablado de las bondades de una hierba que enardece las potencias masculinas hasta extremos insospechados y tal vez, pienso, se podría suministrar a nuestros mozos para que hagan buen uso de ella y así poder engendrar nuevos retoños para nuestra comunidad.

Un ligero murmullo de aprobación revoloteó en el aire de la sacristía, murmullo que cayó al suelo cuando habló el arcedianos:

–¿Y eso es cierto? ¿Existen esas hierbas o son engañiflas de Belfegor?

–Podemos hacer una prueba, si sale bien, bien y si no trampis.

Quedaron pues en hablar con el boticario Pascasius Just el día de santa Leocadia, nueve de diciembre, y así preparar todos los potingues al día siguiente, festividad de santa Eulalia y embaedurnar a los mozos el día doce, santa Adelaida. Con todo listo, el día de san Venancio, catorce de diciembre, los hombres podrían fornicar hasta el día veintidós, san Sturmo: ocho días de gran trabajo en los que serían atendidos en comida, bebida y aceites que serían pagados por los infanzones de la villa. Después vendría el descanso del guerrero con la Navidad.

El nueve de diciembre se personaron en casa de Pascasius Just, un joven boticario de Artusa que había venido

a Benasque a buscar fortuna con las hierbas y que tras casarse con una doncella de la villa se estableció aquí para siempre. Los prohombres le hablaron del problema que aquejaba a la villa y él accedió a preparar el ungüento milagroso. Sansón Ferraz no lo tenía muy claro puesto que Pascasius hacía seis años que estaba casado y no daba muestras tampoco de ser un gran semental.



El boticario miró sus anotaciones en el cartapacio que guardaba en la cómoda y se dispuso a preparar la pócima milagrosa en la soledad de su estudiet.

El día de santa Eulalia murió de fiebres el pequeño de Sansuc, Antonio Mora, de seis meses de edad, dejando a sus padres y hermano desconsolados y también a los habitantes de la villa de Benasque, que vieron impávidos cómo el único niño nacido en ese año se iba como un angelito al cielo.

“¡Merda!”, pensaron al unísono los Berengarios, que ayudaron a los Sansuc a organizar el funeral. Compraron una ternera a Peredau y dos moltons, bien tiernos, a Lagulla. El pan lo aportaría Bardaxí y el vino se pasaría a buscar por todas las casas para llenar dos botos.

El día diez de diciembre, san Dámaso, se celebró la misa funeral por el alma de Antonio Mora, de Sansuc. A mediodía, la iglesia de Santa María la Mayor estaba a rebuitir de parroquianos que habían ido a consolar a la familia. Los otros parroquianos, los de San Martín, esperaban fuera, en el pórtico, acurrupeados hasta que mossen Joan Garuz diese la orden de que entrasen.

—¡Osma, que airot fa!

—No, ye briscaña de mala castanya.

—Pus que querits q'us diga, ta yo fa sarsineta, ninos.

—¡Ah, carallots...! Ye un airillón de no res.

Con estos diálogos se entretenían los de San Martín ante las bufadas salvajes del Puerto, esperando a que el sol levantase al mediodía y el arcadiano dijese algo.

—¡Ya podéis pasar! —dijo mossen Joan Garuz sin mirarlos apenas.

Los de San Martín se dispusieron al final de la nave que estaba a reventar de gentío para despedir al único benasqués nacido en ese año de 1555. Mossen Joan Garuz ofició la ceremonia fúnebre con gran sentimiento y en medio de grandes llores y aflicción de los vecinos. Los ayes y las lágrimas se acentuaron cuando Joseph Escalona tiró encima del ataúd la primera palada de tierra. No pudo continuar y fue Blasius Pont quién siguió con esa labor tan penosa. Una vez acabada de cubrir la tumba el equipo del Señor, es decir, el rector, el arcadiano, el párroco, el arcipreste, los escolanos y el sacristán entonaron en latín vulgar el último adiós que los feligreses, con el canto quebrado por la emoción, prosiguieron hasta terminarlo en medio de grandes aplausos.

Mossen Joan Garuz dio la orden de preparar la fogata delante del altar y de que dejasen la puerta entreabierta para que el humo fluyese rápido y veloz por los ventanales de la cúpula. La gente se sentó en medio de las tumbas como si tal cosa formando una U enorme para que los mayordomos repartiesen el pan, las viandas y el vino.

El vino, que sabía un poquito a cal y yeso, a azúcar y canela —vamos, a rayos—, se podía cortar con la navaja, pero todos se sentían contentos al beberlo. Berengario Bardaxí, al que le gustaba la uva moscatel —cada cual tiene sus gustos—, musitó por lo bajini que se podría amerar, es decir, aguarlo mucho para quitarle la fortaleza rocosa y clarificarlo un pelín, pero la tremenda mirada de mossen Garuz le indujo a callarse. El párroco de Sant Martí, Gorgori Portaspana, que aunque estaba en la oposición parroquiana era bien considerado por el rector de Santa María, adujo que el vino amerado, para el hermano y que el vino mejor, bautizado, con lo cual la disputa quedó en el aire cortante de Santa María la mayor.

El vino corrió a raudales y el pan preparado para la ocasión por el fornero de Conques calmó el hambre hasta de lo más desdentados, la gran mayoría. El olor de la carne asada iba inundando las diferentes capillas llegando hasta el coro donde la farmatalla jugaba al cucut ajena al bullicio de la vida y de la muerte.

Por fin llegó a los comensales la carne humeante, tierna y sabrosa. La enorme brasicada situada delante del altar engulló la ternera cherolesa y los carneros castrados que,



debidamente fileteados y presentados en una llesca de pan, fueron a parar a las bocas agradecidas de nuestros paisanos. En un plis-plas las viandas desaparecieron sin dejar rastro. Los huesos, más difíciles de roer, iban a parar a los canes que rondaron toda la tarde entre el pórtico y el altar mayor, deambulando según su costumbre.

El postre recogido en varias casas del lugar fueron frutos secos del año: dos sacos enormes de nueces del Solano, uvas pasas de Besiáns, castañas de la Fueva, avellanas de Sahún y almendras de Graus.

—Una a una y sin atragantarse —ordenó mossen Joan Garuz quien, curado de espanto, celebraba todos los oficios con natural parsimonia.

La lifara continuó hasta avanzada la medianoche entre risas, vino, dimes y diretes. Se rumoreó que el rector de Santa María tenía que ver, sopesar y analizar los miembros viriles de los casados y dictaminar la penitencia a seguir. Otros decían que si sería Pascasius Just el veedor y ejecutor de la terapia herbal. Dominica de san Nicolau, con la sonrisa en los labios, manifestó que sin inspiración divina ni ayuda boticaria ella sería capaz de poner enhiestos els malls y dejarlos así como un ficós. Raymunda Porter, la abuela del almirante que surcó los mares del Sur, creía que si en la noche de San Joan los cuerpos desnudos se embadurnaban con el rocío crecería más el deseo de procrear.

Al ver el cariz de las conversaciones, el dominico fray Gerardo de Mendoza y Sotomayor, predicador y doctor en leyes, que había venido al valle de Benasque para evangelizar de nuevo a los habitantes, frunció el ceño y

reprendió a mossen Garuz.

—¡Por Dios, mossen Garuz! ¡Delante del Señor y habláis como taberneras...!

Mossen Joan Garuz le contestó afablemente:

—Es costumbre inmemorial comer y beber, hablar y folgar delante de nuestro Señor. Así lo hemos hecho y así seguiremos haciéndolo...

Don Gerardo de Mendoza y Sotomayor, fraile dominico y predicador en el valle duró poco en Benasque,. Hastiado y cansado del poco caso que se le hacía regresó a su Castilla natal. En sus noticias sobre Aragón, Navarra y Vascongadas escribió: “El pueblo es perezoso y tiene muy poca devoción. Eso se nota en la iglesia que parece una feria de ganado por los gritos y voces que lanzan en los funerales. Hasta juegan si les da su parecer. La gente conoce su pecado, pero no su virtud.”

Fray Gerardo desbarató el plan de los Berengarios y se llevó la pócima que don Pascasius había preparado. (No consta en ningún documento si hizo uso de ella). Ordenó en la misa del domingo que los casados cumpliesen con su obligación marital tantas veces como fuera necesario para traer niños al mundo y que dejaran a un lado la lascivia perniciosa que trae el pecado.

No sabemos si fue la desidia o una generación de semillitas vagas y perezosas, pero la cosa es que durante más de una década los nacimientos fueron muy escasos y eso se notó en la poca población que vivió en Benasque a fines del siglo dieciséis. Se rebiscó la villa gracias a la ayuda de otras semillitas venidas de fuera, vigorosas y activas, que fueron propagándose por todo el valle.



Hostal TRES PICOS*

Tel. 974 551 305



Hotel**
ERISTE

Tels.: 974 551 514
974 551 632

22469 ERISTE (Huesca) - Valle de Benasque



Recreativo

BAR

Bocadillos - Tapas
Ambiente Familiar

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



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

ANETO

www.campinganeto.com
info@campinganeto.com

BENASQUE (Huesca)
Tel. 974 551 141

ARCHS

Decoración, muebles e iluminación

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



Hotel **
Aragüells

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



www.graficasbarbastro.com

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

artes gráficas **imagen**
desde 1865



[más gráfica]

El Estudiet recomienda...

LA COLECCIÓN DE JUNIE B. JONES

La colección de Junie B. Jones es un clásico de la literatura infantil, sobre todo para niñas. Las aventuras de la protagonista, que edita Bruño, son ideales para primeras lectoras - 6 años - enganchan y crean afición para ir coleccionando los libros, con ilustraciones tan divertidas como sus historias. Un regalo perfecto para pedir a los Reyes Magos.



ESPAÑOLES EMINENTES

Jon Juaristi acaba de publicar la biografía de Miguel de Unamuno en la serie "Españoles eminentes" que edita Taurus. El autor dice que biografar a Unamuno tiene una ventaja: "Es una persona interesante por motivos políticos, familiares, por su carácter y por su narcisismo. Es un hombre de contrastes, absolutamente ejemplar y cariñoso en su vida familiar, y sin embargo un neurótico de manual, muy severo con sus contemporáneos, con ese puritanismo influenciado por los Jesuitas, muy tacaño y de pocos amigos". Además de los aspectos personales, Juaristi destaca la importancia del personaje como escritor modernista y pensador: "siempre se movió en una dicotomía irreconciliable, eligió conservarse en sus puras contradicciones y manifestó un carácter romántico.

SANTA MARÍA DE OBARRA, ENTRE LA HISTORIA Y LA LEYENDA

Fernando Galtier y Roberto Benedicto publican en Mira, *Santa María de Obarra, entre la historia y la leyenda*. Los dos autores parten de una primera aproximación para luego detenerse en la documentación escrita sobre la abacial de Obarra y tras un completo estudio de la iglesia, cierran su obra preguntándose por el papel de Galindo de Raluy en la reforma de Obarra. Un interesante estudio sobre un magnífico monumento muy próximo a nuestro Valle.



L' EPICERIE, LA PEQUEÑA TIENDA DE LOS PIRINEOS

L'epicerie, la pequeña tienda de los Pirineos es la segunda entrega de una saga ambientada en Fogas, un pueblecito del Pirineo francés. La crítica habla de ella como una chanson d'amour divertidísima. Muy apropiada para leer en vacaciones, entretenida y amable. La edita Roca.

Secreto

Nos pusimos de acuerdo.

*Yo esperaba sin prisa por la esquina,
me hacía el despistado,
hablaba con el niño y los borrachos,
encendía un cigarro o compraba el periódico.*

*Aparenté no verte
llegar casi sin prisa,
arreglarte un momento en el descapotable,
abrir la puerta,
subir hasta el segundo.*

*Yo despisté al portero de las barbas rojizas,
y allí,
sin los silencios
del joven que se enfrenta,
sin tu arbolado anillo de goleta
que surca el matrimonio,
a pesar de tus pieles y mi piel,
nos pusimos de acuerdo.*

Luis García Montero





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**



bien**V**enidos

¡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

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

Hotel El Pilar

Ctra. de Francia, 55
22440 Benasque · Huesca
Tel.: 974 55 12 63 · Fax: 974 55 21 30
elpilar@hotelesvalero.com

Baños de Benasque

Balneario
Ctra. de Francia, km. 69.500
22440 Benasque · Huesca
Tel.: 974 55 28 93 · 974 34 40 00
balneario@hotelesvalero.com

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

Salones banquetes · Salas reuniones · Arte · Jardines
· Tenis · Solarium · Zona Wifi · Parking cubierto ·
Terrazas

Sala TV · Sala masajes y tratamientos · Rayos UVA ·
Guarda bicis · Guarda Ski · Pub

¡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 €

TOTAL ➔ € ☐ 30 € ☐ otra cantidad:

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).

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 Navidad