

Guayente

n.º 99

EL CASTILLO DE BENASQUE
*Historia de una fortaleza ya desaparecida
(1592-1858)*

LA MANZANA DE MONTAÑA
Un cultivo de siempre adaptado al futuro

JAVIER SIERRA
Entrevista al escritor aragonés en su visita a Benasque



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

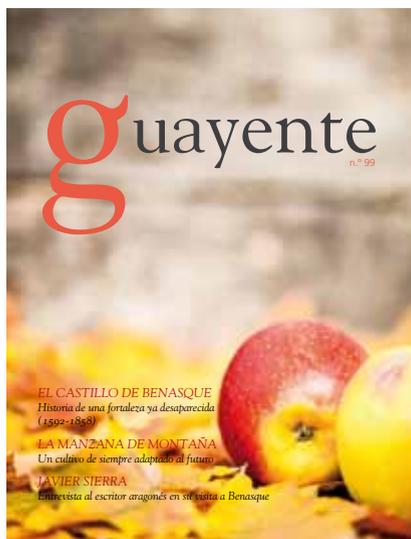
e-mail: info@libradahotel.com

Tel. 974 551 211 - Fax 974 551 684



*carta
platos combinados
carnes a la brasa*

Avda de Francia, 1
22440 BENASQUE
(Huesca)



Revista de la Asociación
Guayente
Sahún, Comarca de la Ribagorza,
Huesca
Número 99

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: escuelahosteleria@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

El Castillo de Benasque
Por Fernando Martínez de Baños 5

▲ EL BOLETÍN

Asociación
Comienza un nuevo curso 11

Escuela de Hostelería
De alguna manera 12

Cultura
Actividades de verano 14

El Remós
Noticias de El Remós 19

▲ LA MANCHETA

Dos bacas mol charraderas 15
Per Milagros Pellicer

La manzana montañesa 21
Por Ignasi Iglesias

▲ BASADO EN HECHOS REALES

Ahora baja el chico 25
Por Gerardo Bielsa

Una tarde con Javier Sierra 27
Por Iluminada Sánchez Calvo

El Estudiet recomienda 29

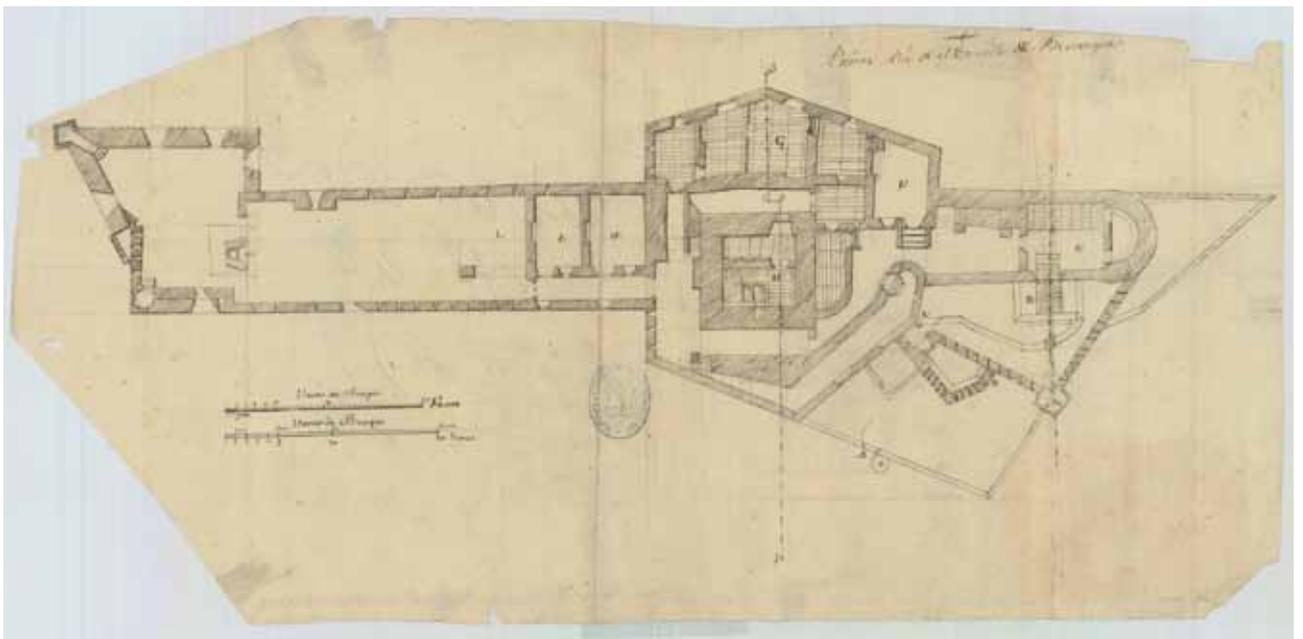


Si quieres recibir información de nuestras
actividades envíanos tu e-mail a:
cultura@guayente.info





Benasque, París 1830. (Fundación Hospital de Benasque).



Plano de la planta del Castillo. (Archivo General Militar de Madrid).

El Castillo de Benasque

POR FERNANDO MARTÍNEZ DE BAÑOS CARRILLO
Coronel en la Reserva y Doctor en Historia

La Fundación Hospital de Benasque¹ ha publicado el libro: *Benasque y su Castillo. Una relación Militar centenaria, 1592-1858*, en el que se recupera parte de la historia del Valle donde se encuentra ubicado, bajo el prisma de las acciones militares que realizaron sus habitantes y fundamentalmente las de los soldados que prestaron servicio en el castillo.

El trabajo intenta recuperar los datos de cómo se hicieron las obras del edificio, cómo era la relación entre los soldados y los vecinos de la Villa, la vida de guarnición y cuáles fueron las actuaciones bélicas en las que ésta parte del norte de Aragón se vio envuelta a caballo de la historia de España.

En este artículo se hace un somero resumen de lo que el lector interesado en profundizar en el tema, podrá encontrar en el libro.

Los inicios

Desde 1592 hasta 1858 existió en un peñasco dominante al norte de la Villa de Benasque un castillo, construido “sobre lo ya existente”, que vigilaba y guardaba el valle de la posible llegada de enemigos y gente de “mano airada”, que quisiera perturbar la paz y la convivencia de los lugares que atento percibía. Su posición predominante cerraba el paso al país vecino. El rey Felipe II había proclamado una nueva política de defensa de España, usando como apoyo la barrera geográfica de los montes Pirineos. Un conjunto de fortalezas, castillos y ciudadelas debían mantener la paz del reino.

El italiano Tiburzio Spannocchi, superintendente

de las fortificaciones del reino de Aragón, ingeniero mayor y arquitecto militar del rey, fue el elegido el 29 de abril de 1592 como diseñador y ejecutor de las obras a realizar “para la seguridad de los puertos y pasos de las montañas y de los naturales de ellas”.

Acompañado del capitán Baltasar de Ávila, autoridad militar de la Villa, se dirigió al Castillo (Torre) que ya estaba construido en el tozal al norte del pueblo, donde dibujó un croquis por la planta de atrás de lo que vio. Lo ya construido era de buena fábrica, excepto la terraza orientada al río, que se estaba cayendo. Sin embargo, la que lo estaba hacia la montaña, donde estaba la puerta, era también de buena fábrica, aunque reconocía que era muy baja, de tan solo 15 pies.

La torre era también de buena construcción pero con el defecto de que el agua de lluvia se filtraba al interior. Al parecer la bóveda de arriba estaba mal edificada y cuando llovía “*lluévese toda*”, lo que la hacía prácticamente inhabitable. El Castillo no tenía ningún otro aposento, “*ni grande ni chico*”, que los tres “*suelos*” (pisos) de la torre donde se alojaban los cien soldados de guarnición y el mismísimo capitán Baltasar de Ávila, castellano del castillo.

La primera medida que tomó Spannocchi, fue arreglar la torre, ya que sin ella no era posible mantener el Castillo. La solución era poner tejas, *lojas*, con su tejado. También estimaron procedente que se debían construir en la torre dos chimeneas, poner puertas y ventanas, un puente levadizo y “*una necesaria*” (evacuatorios) para que los soldados no tuviesen que salir de noche. Toda la torre debía revocarse de cal, tanto por fuera como por dentro, para evitar el efecto de las heladas que castigaban mucho a los habitantes.

Se decidió construir un Cuerpo de Guardia en la

¹ También han participado en la producción de la obra el Ayuntamiento de la Villa de Benasque, la Diputación de Huesca e Ibercaja-Obra Social.



Restos del muro del Castillo con Benasque al fondo (Foto F. Martínez de Baños).

terrazza de la montaña, donde estaba la cuesta del castillo, añadirle algunos aposentos y alzar las paredes al menos 8 pies más y cubrirla con un tejado. La terraza que estaba orientada al río también comentó que debía ser mejorada y acabada. Si se ensanchaba el doble de lo que era, la plaza quedaba mejor y las paredes quedaban más alejadas; y si se añadían por aquella parte unos *travesillos*, se defendería con más eficacia.

Con todas esas obras se conseguiría una plaza con capacidad para alojar a 40 soldados de presidio, rodeada por todas las partes de escarpados peñascos, la hacía una muy buena plaza fuerte. Spannocchi era consciente de que las obras no se podrían iniciar ese año de 1592, pero sí abordar las reparaciones en la torre, para alojar a todos los soldados, y el cubrimiento de la terraza que debía construirse en el lado de la montaña. El capitán Baltasar de Ávila insinuó a Spannocchi que, para no perder el buen tiempo antes de la llegada del invierno, tomase dinero prestado de la Villa, por ejemplo de los Juzgados, para que los Maestros pudiesen iniciar los trabajos.

Por fin, en el mes de octubre de 1593, el maestre de

campo Bobadilla realizó una visita de inspección y apreció que las obras de fortificación de la frontera pirenaica se habían realizado conforme a lo pactado.

Las obras primerizas del castillo

Las obras de reparación del castillo comenzaron al llegar el buen clima y fue mucho tiempo más tarde, en 1598, cuando el gobernador del Castillo, Francisco de Sepúlveda y Santa Marta, se puso de acuerdo con el maestro mayor de obras, Ángel Bagut, para la terminación de todas las labores. Bartolomé de Hermosa, ayudado de tres soldados, dirigió la última fase de las obras colocando puertas, ventanas, chimeneas, cerraduras, etc.

Más tarde, el gobernador Jerónimo de Villanueva, solicitaba que hubiera 60 soldados más de guarnición, aunque manifestaba también que le dijeran con qué podía sustentar esa tropa ya que no había víveres de ningún género en el castillo. Pedía también pólvora, balas de diversos calibres, cuerda, hachas, picos, bolas embreadas para quemar galerías, molinillos de mano, etc. Se debían estacar dos puertas de dos medias lunas,

arreglar la puerta del puente principal y la de la torre maestra; se habían de construir canales para conducir el agua desde una balsa a la cisterna; se debía cubrir la torre como estaba en un principio, con pizarra; construir un “camarín” para guardar la pólvora sin riesgo de que explotase o se mojase con grave peligro de que la torre se cayese; cubrir todo el castillo “*porque si llueve lo hace como en la calle*”; arreglar el horno y hacer muchos otros remiendos; construir al menos cuatro baluartes pequeños para cubrir los ángulos muertos de la fortaleza y rebajar algunas peñas para que el lugar fuera seguro del todo... pero que para hacer todo esto, decía el castellano al finalizar el informe de las obras, hacía falta que viniesen ingenieros para dirigirlos.

En 1637 se volvió a reconsiderar la necesidad de tener que corregir muchos defectos que presentaba el castillo. Las diversas partes que lo conformaban se podían resumir en 12: “Medio Baluarte, que se concluyó en el año 1739; Cisterna para el agua; Plaza de Armas; Cubierta para la artillería que al presente se hallan dos cañones; Cuarteles altos y Bajos para la Guarnición del Castillo; Torre Cuadrada que tenía en altura cuatro suelos, y el superior está cubierto a prueba de bomba. La pólvora está en el bajo; habitación para el Gobernador que reside en el Castillo; Cuarto para oficiales; La Capilla, y debajo de ella hay dos altos que el uno sirve para cárcel y el otro para cantina; Cuerpo de Guardia principal y sobre él es Cuartel de Oficiales; Torreón con sus troneras, para descubrir las alturas dominantes y la Puerta única del Castillo”.

Estado real del Castillo en 1803

Al principio del siglo XIX, el Príncipe de la Paz, Manuel Godoy, “el choricero”, ordenó que se hicieran reconocimientos e informes de todos los fuertes, torres y castillos de la línea fronteriza pirenaica con Francia. El encargado de hacerlo en el Reino de Aragón fue el teniente coronel y sargento mayor del cuerpo de Ingenieros Luis de Baccigalupi. Baccigalupi escribió su informe describiendo el Castillo de una manera precisa. Esta descripción nos da una idea exacta de cómo era la edificación. Llevaba construido más de doscientos años y no cabe duda de que se le habían incorporado ya muchas de las posibles mejoras:

(...) Su primera entrada con un Rastrillo y a su izquierda un cuarto reducido que ha servido de Cuerpo de Guardia para cuatro hombres. Siguiendo la entrada del Castillo, que pasa por un tambor, hay dos puertas, una de ellas (la interior del tambor) de hierro. La entrada principal del macho del Castillo se pasa por un pequeño puente levadizo con un foso, o propiamente un pozo de cinco y un cuarto varas de ancho,

3 varas y 2 pulgadas de largo y 3 varas de profundidad. Se halla enseguida el principal para 16 hombres. A su derecha está el horno, y a la izquierda una puerta que entra a un pasadizo descubierto, en donde a la derecha se halla una escalera que sube al cuarto del oficial de guardia, y en seguida la habitación del Gobernador. Después la cantina y a su continuación la escalera que sube a la habitación del Ayudante y a los cuarteles de la tropa que ocupan todo el sitio de las habitaciones bajas, y arriba sus desvanes, en los cuales puede también acomodarse tropa en caso necesario.

Frente a la habitación del Gobernador, y a la izquierda de la entrada, se halla un torreón redondo que sirve en lo bajo para cárcel, y arriba la capilla, teniendo a su lado la habitación del Capellán. Antes de entrar en la Plaza de Armas se hallan dos cocinas, de las cuales una está empleada con efectos de artillería por falta de almacenes. En el medio de este Castillo está situada una torre muy antigua, que dicen fue edificada en tiempo de los Condes de Ribagorza, donde se ponían los reos de Estado por ser la torre lo más fuerte y elevado del Castillo. Sus paredes eran de siete palmos de grueso, cuando todas las de las murallas irregulares no tenían más de dos y medio sin terraplén alguno. En la parte de Poniente un baluarte plano o chavo, todo de figura irregular, con dos troneras en la cara derecha, y otra en el flanco izquierdo con dos aspilleras, y otra en la cara izquierda. En el ángulo flanqueado está situado un pequeño reguero de pólvora.

Entre el macho del Castillo y el Baluarte indicado está la Plaza de Armas, y en ella adosado al mismo macho se encuentra un pequeño almacén de madera para resguardo de cinco cañones, dos de a 12 largos, y tres de a 4, con sus cureñas correspondientes y otros efectos de artillería.

Los dos cañones largos de a 12, se subieron a este Castillo desde la plaza de Lérida cuando la guerra de Sucesión. La muralla de la Plaza de Armas que mira al norte y al camino de Francia tiene dos troneras para cañones y dos aspilleras. Y en la muralla que mira al mediodía, una tronera con doce aspilleras. Al extremo de la Plaza de Armas está la cisterna que recoge todas las aguas del Castillo por medio de canalones de madera. Tiene una bodega proporcionada a las habitaciones y sus comunes correspondientes.

La torre se encontraba (en el momento de emitir este informe) empleada con efectos de artillería. Toda la muralla que circuncida al Castillo está con sus aspilleras correspondientes, y en ella hay doce ventanas que se pueden guarnecer en tiempo de guerra con doce obuses. La referida muralla y edificios de ese Castillo se encontraban en buen estado”.

“Las elevaciones, montes o colinas que rodeaban la fortificación (llamados en la época padrastrós) y desde las que se podían atentar con ella, eran una montaña a la derecha llamada de Cerler que termina en dos peñascos. Uno es el



Vista de Benasque y su Castillo hacia 1900 (Maurice Gourdon. Museo de Lourdes).

llamado Monfui, situado a una distancia de 75 varas del Castillo y desde donde podía ser batido; y el otro denominado Sanchón, a 99 varas. Muy cerca y a la derecha de estas dos elevaciones se encuentran otras dos. Una a 275 varas y la otra a 125. A la izquierda, y de la otra parte del río al poniente del Castillo y a distancia de 184 varas de él, se halla una altura en donde estaba situada la Parroquia de San Martín, que era muy perjudicial para el propio Castillo”.

Actividad militar

En todo el tiempo que existió primero la Torre y luego el castillo, se produjeron hechos bélicos en los que, tanto los vecinos del valle como los soldados de la guarnición, se vieron envueltos. Desde la Guerra de Els Segadors (1640) hasta la Segunda Guerra Carlista (1848), pasando por la de Sucesión (1700-1714), la de la Convención, la de Independencia (1808-1814) y la primera y segunda Guerras Carlistas, las murallas del castillo y sus gentes han sido mudos testigos y partícipes de lo acontecido. De todas estas guerras explicamos en el libro qué ocurrió en relación con el Castillo.

Demolición del Castillo

Durante muchos años se creyó que la orden de demoler el castillo de la villa de Benasque fue obra, por despecho,

de uno de sus hijos predilectos, Valentín Ferraz y Barrau. Sin embargo la historia y sus documentos nos demuestran que no fue así. El hecho de la desaparición del fuerte obedeció simplemente a una nueva política planteada sobre la defensa de las fronteras a mediados del siglo XIX.

Informes de los Ingenieros al ministerio de la guerra de los años 1842 y 1845, ya anunciaban que la utilidad de la fortaleza de Benasque dejaba mucho que desear en cuanto a su uso en la defensa de la línea fronteriza. El castillo sin duda había perdido el interés militar y se anunciaba como reclamo que hoy llamaríamos sin ninguna duda como “turístico”.

Posteriormente, el 14 de marzo de 1856, la Junta encargada del Plan de defensa permanente de España, que se había creado por Real Decreto de 25 de mayo de 1851, con la misión de “formular el plan del sistema defensivo de la Península, islas y posesiones adyacentes”, bajo la presidencia del capitán general Manuel Gutiérrez de la Concha y a la que no pertenecía el general Ferraz, elaboró un detallado informe sobre las fortificaciones que debían incluirse en dicho dispositivo defensivo y aquellas otras que, por haber quedado obsoletas, debían desartillarse o desmantelarse, informe que se remitió al Ministro de la Guerra. Entre estas últimas

figuraban los castillos aragoneses de Alcañiz, Monzón y Benasque.

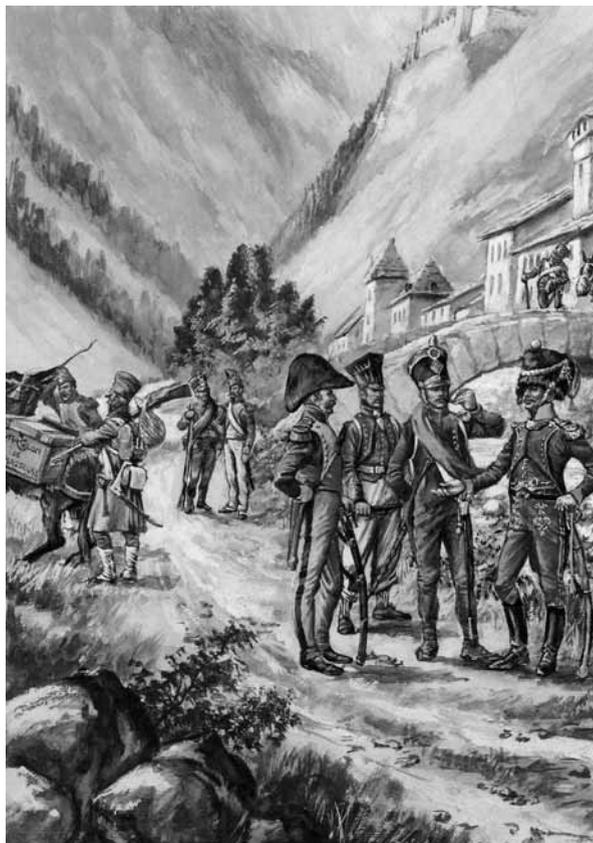
El 15 de septiembre de 1857, el ministerio de la Guerra envió al Capitán General de Aragón, mariscal de campo José Antonio Turón y Prats, una carta en la que le anunciaba que la reina Isabel II se había dado por enterada del informe enviado por él en el que le comunicaba la inconveniencia de la conservación del Castillo de Benasque y en el que aconsejaba su inmediata demolición, de conformidad con la propuesta elevada el 14 de marzo de 1856 por la Junta encargada del Plan defensivo del Reino. La carta que le había enviado el mariscal Turón decía, entre otras cuestiones, que “*creo de mi deber llamar la atención de V.E. sobre este fuerte, inútil por todos los conceptos, tanto para guerra extranjera como para la civil, por su mala situación y en un país con ningún género de salida, ni comunicación notable... me atrevo a rogar a V.E. se sirva disponer y autorizarme para que se ejecute cuanto antes su demolición*”.

La Reina ordenó que se procediese a su derrumbe retirando antes todos los pertrechos militares que contenía y dando libertad de acción al Capitán General para que emprendiese la obra lo antes posible. Posteriormente la inmensa mayoría de lo derribado se pudo vender a los vecinos del valle. La artillería fue desmontada, evacuada y fundida y los terrenos sobre los que se asentaba la fortaleza pasaron a manos privadas tras diversas vicisitudes.

Pero no solo existieron razones logísticas que aconsejaron el derribo del fuerte. También hubo razones tácticas. El 15 de febrero de 1858, el capitán general de Aragón envió un oficio al Ministerio de la Guerra comunicando las noticias que había recibido del Cónsul de S. M. la reina Isabel II en Burdeos. Las nuevas venían a decir que se estaba preparando una sublevación de tropas carlistas intentando promover de nuevo la guerra civil en los Distritos de Navarra, Aragón, Cataluña y Valencia, celebrando reuniones al efecto. La acción en Aragón se iba a realizar por facciones mandadas por Arévalo entrando en España por Andorra y el Valle de Arán para dirigirse enseguida hacia Benasque, donde se aseguraba que existían partidarios suyos, tanto en la villa como en el Castillo, para apoderarse de él.

Libro de la capilla castrense

En el trabajo completo se incluye como anexo lo que fue escrito en el libro de la capilla del castillo por diferentes capellanes castrenses. De todas las bodas, bautizos y funerales que allí se celebraron, quedó



Cazadores de Montaña franceses en Benasque (Jack Girbal y Patrice Courcelle. Soldiers and uniforms of Napoleonic Wars).

constancia. Es un documento extraordinario que nos aclara qué personas habitaban las instalaciones del castillo y con quién estaban relacionadas de entre los vecinos de la villa. En el mismo podemos encontrar muchos nombres y apellidos que, aún hoy, mantienen su impronta.

Este libro fue encontrado dentro de un expediente de un batallón de Infantería y se conserva en el Archivo Castrense del Ejército de Tierra.

Documentación usada

Para la edición del libro: *Benasque y su Castillo. Una relación Militar centenaria, 1592-1858*, se han usado fundamentalmente los fondos, tanto escritos como ilustraciones, de la Fundación Hospital de Benasque. Se han consultado archivos militares de Segovia y de Ávila, y documentos del Archivo Provincial de Zaragoza. Se han usado fotografías de Javier Romeo, Carlos Gil y de Fernando Martínez de Baños e ilustraciones de material de artillería de Tomás de Morla, *Láminas pertenecientes al Tratado de Artillería*, Patronato del Alcázar, Segovia, 1993, así como datos extraídos de una abundante bibliografía y hemeroteca.



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

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

Supermercados



EROSKI / city

contigo

Abierto de lunes a domingos

Avenida de Francia - 22440 BENASQUE (Huesca)



N.º 99
2014

Boletín

INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN GUAYENTE

ASOCIACIÓN

Comienza un nuevo curso

POR CONCHI ARTERO

Desde nuestra revista anterior hemos tenido un final de primavera y verano lleno de actividades, no tanto en la Escuela, pero sí en el resto de Proyectos.

El 13 de Junio tuvo lugar la Asamblea anual ordinaria y extraordinaria, en el restaurante Ixeia de Benasque, donde la Escuela de Hostelería ha impartido un curso de cocina para el INAEM. Fueron los alumnos quienes cocinaron y sirvieron la comida que disfrutamos de forma previa a la Asamblea, con lo que pudimos comprobar in situ el trabajo realizado por el alumnado.

Se dio de baja en la junta directiva al Hermano de la Salle, José María Ruiz Corcuera y ha entrado como vocal Santiago Lamora Subirá. Al primero le estamos muy agradecidos por su dedicación de tantos años y a Santiago le damos la bienvenida, aunque ya ha colaborado muchas veces con la Asociación, en las áreas de Patúes y Pueblos Pequeños.

También se aprobaron las cuentas y las modificaciones de varios artículos de los Estatutos para adaptarnos mejor a las necesidades actuales.

Hemos concedido el Premio Guayen al Festival de Jazz

de San Sebastián, de Castejón de Sos por la promoción musical que hacen y por la creación de un espacio de participación para nuestros jóvenes músicos que han creado una agrupación junto con otros estudiantes altoaragoneses. Se trata de uno de los pocos festivales de Jazz que quedan en Aragón y dan a conocer el Valle y especialmente Castejón de Sos, más allá del Congosto. La casa Guayente ha estado abierta en verano, tras la marcha por vacaciones de los alumnos de la Escuela, a distintos visitantes y amigos a quienes acogemos con el mayor afecto año tras año. Este verano no han faltado a la cita algunos miembros y amigos de la comunidad de La Salle como los Hermanos Jose María Ruiz Corcuera y Darío Medina que han colaborado en la organización de la quincena de Agosto. Por ello, les felicitamos y agradecemos su esfuerzo.

Ahora hay que ponerse las pilas para el nuevo curso en el que nos proponemos hacer un esfuerzo mayor por acercarnos a nuestros socios y socias y poder comunicarnos mejor, así como dar a conocer a nuestra Asociación. Para eso necesitaremos también vuestra ayuda. ¡Os deseamos un curso o una temporada de trabajo muy buenos!

De alguna manera

POR FELI BENÍTEZ.

Corresponsal del Pollo Urbano en La Ribagorza.

www.eltallerdefeli.blogspot.com

De alguna manera...he aprendido la importancia de saber estar, la dificultad de irse cuando sabes que hay que marcharse, el valor de la honestidad intelectual, el precio de disenter, la necesidad de conservar a los amigos y el placer de disfrutarlos, la obligación de quererse y cuidarse para ofrecer lo mejor de uno mismo a los otros, la importancia de la escucha y del silencio, a estar sola, a estar en compañía, a pedir que se llamen a las cosas por su nombre sin ira y con determinación, a decir que no con firmeza y sin violencia, a sonreír a lo adverso, a reírme de lo que de mí no me gusta y a no esperar que los demás aplaudan lo que creo tener de bueno, a valorar lo pequeño, a reconocer la sabiduría del que mucho sabe y poco ostenta, a ver en los niños lo mejor que puedo llegar a ser, a reconocer en los ancianos las cosechas de siembras pretéritas y a agradecer a los que comparten conmigo los mejores frutos de sus otoños. He aprendido que los animales son fuente de enseñanza, que las personas valiosas y buenas son muchas y trabajan sin hacer ruido, que para encontrar hay que buscar, que no hay que discutir con idiotas porque te llevan a su nivel y, ahí, te golpean con su experiencia, que es preferible pasar por cobarde si la alternativa es herir, que no hay que tener miedo a actuar en legítima defensa cuando pretendan herirnos los que no nos respetan o nos creen cobardes, que la vida de cada cual cada uno ha de decidir cómo la vive, que hay muchas maneras de vivir, que ayuda más la mano que sostiene que la que empuja...he aprendido que muchas de las cosas que me sirven para vivir no pertenecen a ninguna formación reglada ni a ningún plan académico, he aprendido, sigo aprendiendo de aquellas personas honestas que con pasión, humildad, dignidad y cariño han tenido la voluntad y la paciencia de mostrarme el camino...

Vuelvo a la Escuela de Hostelería de Guayente. No

he estudiado en ella, ya me habría gustado, vuelvo en calidad de comensal. Como escuela de hostelería, organiza cada año "GUAYENTE A LA CARTA": jornadas gastronómicas en las que alumnos y profesores llevan a la práctica los conocimientos impartidos y adquiridos. Ediciones anteriores llevaban títulos tan sugerentes como Guayente en femenino o Saborea el mundo desde Guayente.

En esta ocasión se trata de conjugar formación y empresa. Nos la presenta M^a Ángeles Grasa, directora del centro:

"Presentamos una nueva edición de de Guayente a la carta, en esta ocasión Guayente +, signo de unión entre personas. Guayente +, simboliza el vínculo entre la formación y la empresa, el nexo que une los dos pilares sobre los que se asienta nuestro trabajo, en una colaboración conjunta para hacer crecer nuestra gastronomía, en clave de formación y profesionalidad. El vínculo entre las personas que se formaron en Guayente, los restaurantes en los que trabajan o de los que son propietarios y la escuela. Trayectorias profesionales vinculadas a Guayente, afinidad inmaterial entre la formación y la empresa con un nexo de unión común: la pasión por la cocina, por el producto, por el saber hacer, por la gastronomía.



Y en nuestro empeño por reforzar el servicio, la participación brillante de los profesionales de sala aportando un saber hacer imprescindible en esa suma de esfuerzo y conocimiento por el trabajo bien hecho.

Gracias por compartir con nosotros esta experiencia”

Para compartir esta experiencia como público asistente hay que reservar con antelación y tener la suerte de que haya mesa libre. La fortuna me asistió para poder disfrutar de la segunda y de la última de las cinco jornadas de esta edición:

- 7 de mayo PABLO TOMÁS Gallery Hoteles Barcelona.
- 8 de mayo MARCOS LLANAS Gran Hotel Benasque.
- 15 de mayo JOSAN PIEDRAFITA Lilium Jaca.
- 21 de mayo ULISES MEJÍA Ansoleaga 33 Pamplona.
- 29 de mayo SERGIO MANGE Casa Mariano Huesca.

Mientras he disfrutado de las exquisiteces que nos

han servido, observaba. Me interesan los productos pero aún más los procesos y, sobre todo, las relaciones humanas que subyacen en cualquier actividad llevada a cabo por personas. Los platos eran deliciosos, se podía apreciar todo el mimo y el esmero con el que habían sido cocinados, presentados y servidos.

Sin embargo, lo que más me llama la atención, y es una constante en todas mis visitas a esta escuela, es que todo aquello que he enumerado al principio de este artículo se enseña y se transmite aquí. Es muy importante cualificarse y aprender un oficio pero esos conocimientos son insignificantes si no se aprende a... aprender. Felicidades una vez más a esta escuela.

“Nuestra obligación como docentes y personas es enseñar; abrir caminos en vez de cerrar puertas y dar oportunidad a todos aquellos alumnos que quieren luchar por un sueño... Esa es nuestra labor cuando un alumno despunta, triunfa y siembra felicidad en aquellos platos que diseña o los que sirve... Gracias por hacer de nuestro trabajo un trampolín hacia vuestro futuro.” (Escuela de Hostelería de Guayente).

CULTURA

Resumen de las actividades de verano

POR LOLA AVENTÍN

Muchas actividades este verano, las habituales y algunas nuevas que nos han hecho mucha ilusión como la exposición “La historia tejida con hilos violeta”. Queremos destacar el éxito del Cine Invisible y agradecer siempre la participación y apoyo constante a estas actividades con vuestra asistencia, comentarios positivos y críticas constructivas, que nos son muy útiles para mejorar y crecer. Aquí tenéis este pequeño resumen fotográfico del verano especialmente para los que no habéis podido acompañarnos.

Y nos ponemos ya con la programación invernala, el Guayente-Plaza, la revista 100 que va a ser especial, la reforma de la web...Feliz nueva temporada para todos!



Luz Gabás, invitada al fin de curso del Club de Lectura.

Café literario

Con Luz Gabás como fin de curso del Club de lectura Guayente-Estudiet.

Exposición: “La historia tejida con hilos violeta”.

Del 1 al 13 de julio en el Palacio de los Condes de la Ribagorza de Benasque. Inauguración con la presentación del libro: “Los derechos de los hombres y otras utopías”.



Tertulias literarias Guayente-Estudiet

Julio y Agosto. Librería El Estudiet. Benasque



Pequeña muestra de cine invisible

Del 17 al 20 de julio en el Palacio de los Condes de Ribagorza de Benasque

Guayente Itinera

Del 1 al 3 de agosto. Liri

Diario del Alto Aragón / Martes, 22 de julio de 2014

El Festival de Cine Invisible se anota un éxito de público en Benasque

Vecinos y visitantes respaldaron la programación con una masiva afluencia

ELENA FORTUÑO

GRANSA. La séptima edición del Festival de Cine Invisible de Benasque contó con una excelente respuesta. Vecinos del valle y visitantes disfrutaron de las proyecciones programadas entre el jueves y el domingo, ya que en esta ocasión duró un día más. La proyección de la película Kamikaze, rodada en el Valle de Benasque, tuvo tanto seguimiento que la organización, la Asociación Guayente y el Ayuntamiento de Benasque, tuvieron que realizar dos pases consecutivos. El programa incluyó, además, proyecciones, presentaciones, talleres, coloquios y gastronomía.

La alcaldesa de Benasque, Lutz Cabán; la técnica de Cultura de Guayente, Lela Arretxe; y Petrus Ferraz, miembro de la junta de Guayente, inauguraron el jueves el séptimo Festival de Cine Invisible con el documental "Las maestras de la República", premiado con el Goya 2014. Petrus Ferraz acompañó la proyección de una charla sobre la educación en la República, a la que asistieron sin cenarse de personas, y en la que se generó un ambiente de debate.

Al día siguiente, viernes, el Festival de Cine Invisible de Benasque ofreció uno de los platos fuertes con la proyección de la película de Alex Pina, "Kamikaze", rodada en el Valle de Benasque. El ambiente del Palacio de los Condes de Ribagorza no pudo albergar a todo el público con regularidad, por lo que se hicieron dos pases de esta película, tras la cual se reunió con la presencia del director, que se mostró muy cercano con los vecinos y recibió multitud de felicitaciones. "Kamikaze" volvió al "repertorio Benasque" que compartieron los actores en absoluto a la dureza extrema del rodaje en la zona por la climatología adversa que hizo que el equipo se uniera aún más.

En el coloquio posterior, intervino el propio director y algunos de los figurantes del valle que participaron en el rodaje, como el concejal Marcos Laminiana y Jorge Mayoral, que colaboró activamente en otras tareas. También se visionó un making of del film.

A la vez, en las aulas del palacio, comenzó el taller de cine para jóvenes, impartido por Mar-

de los figurantes del valle que participaron en el rodaje, como el concejal Marcos Laminiana y Jorge Mayoral, que colaboró activamente en otras tareas. También se visionó un making of del film.

A la vez, en las aulas del palacio, comenzó el taller de cine para jóvenes, impartido por Mar-

sin Campoy de Chole Vissal, que terminó el domingo con la proyección del corto elaborado por los propios alumnos. Una docena de jóvenes de entre 12 y 18 años tuvieron la suerte de formar parte de este taller con plazas limitadas.

El sábado, el Festival contó con el escritor Javier Sierra que encabezó la presentación de su libro "El invierno del Pradol". Sierra abundó en los mensajes ocultos de las pinturas, incidiendo en algunas como El jardín de las delicias, de El Bosco. El público, muy interesado, preguntó por otras obras y sus simbolismos.

La muestra se clausuró el día 20 de julio con una sesión especial de cine infantil, y la proyección del documental aragonés "Juego de Espinas" (Premio Simón, 2013), tras lo que se celebró la última charla - coloquio con uno de sus directores, Ramón J. Campo, experto en la historia de Gasteiz.

Todos los días, a partir de las 18 horas, degustamos Tapas de cine en el patio del palacio. El Ayuntamiento de Benasque y la Asociación Guayente impulsaron esta VII Muestra de Cine Invisible con la colaboración de El Buen Minchá.

El Festival de Cine Invisible, que ha ampliado este año los días de celebración, está plenamente consolidado y continúa en seguir creciendo gracias a la implicación del público del Valle.

>La película "Kamikaze" tuvo tanto público que se repitió la sesión

Numeroso público siguió los actos del certamen



Guayente enCasa

Del 14 al 17 de Agosto. Guayente





La Mancheta

COLECCIONABLE EN PATUÉS

Dos bacas mol charraderas

Per Milagros Pellicer

—Qué truca tera, qué debat y qué tambanadas dona iste camión! —ba dir una bacca que ya en estaba farta de tanto biaje. Agón demontres mos porta ista chen dan iste triaste que no podem ni bochar-mos? Coma no sallgam lluego d'así no sé pas si no mos ufegarem.

—Qué aparatera yes, nina! Qué mal i pasam? —le ba dir la bacca que anaba al canto—. Aixinas estigo yo tot lo día a casa mía y no me queixo pas.

—Pus yo, coma no sallga lluego d'así dintro, morir-me conto que faré, además tengo molta pena del mío bedellet, ye mol chobenet, només tiene suque sies mesos y el pobrot fa estona que no ha popau. La bacca, que estaba mol agobiada, ta fer pasar millor el tems, le ba preguntar:

—Cóm te dius?

—Sigo la número cuatro.

—Bai, pero ben tindrás un nom!

—No, agon yo bibo cada una tenim un número, y aixinas mos reconeixen.

—Pus yo me digo Pepeta y agon bibo, totas tenim un nom, una se diu Vespa, l'altra Gilda, l'altra Parda (encara que totas sigam pardas), l'altra Roya y aixís totas. Tú... no yes pas del país? —ba dir Pepeta—. La tuya fesomía no me ye brenca coneixeda.

—Talmente tengas ragón, porque la mía mai yera alemana, u suisa, no'n sé res, y mi pai... be-te-ue a sabre, manimenos yo he naixeu así.

Pepeta y la numero cuatro, encara que fuesen de rasas y culturas mol distintas, se ban abinre ben. Més les ba balre! Aixinas que ban comensar a contar-se las suyas penas.

—Tú te i trobas ben así dintro? —ba preguntar Pepeta.

—O prou, qué mal i paso! Estigo acostumbrada

a istas apreturas. Yo bibo a una granja y allí estigo fermada tot el día y no i fago suque menchar cuan tiengo fame y beure cuan tiengo set. Per el maitino y per las tardis me bienen a muyir. Al fillo, només naixer, se me le'n lleban y ya no el beigo mái més y no me ixeco asta que només me queda dos mesos ta tornar a parir. Aixó ye lo que fem totas las que estam allí asta que mos morim de biejias, cuan tenim chusto, si i arribam, güeit ans.

—Dius que als güeit ans sots biejias? Pus qué en pensas de yo, que en tiengo setse?

—Pepeta, y a busaltras tos muyen?

—A nusaltras no, el bediello u la bediella se popa tota la llet, aixinas se fan de buenos! Encara que... ara que hu dius, a la mía abuela y bisabuela, per lo que m'ha contaui mi mai, sí que las muyiban y la llet que no se popaba

el bediello, ixa els amos la beneban y se la preneba la chen, y yera una llet mol requerida, encara que tenisen que fer-la bulre. Yera tan buena que se i feba un dido de pinta.

—M'estigo sulsín así dintro —ba dir Pepeta.

—Y per qué te i fa tan mal anar a iste camión? —ba dir la número cuatro.

—Perque no i estigo brencia cómoda, tan preta, sin poder-me bochar, fermada y las patas chuntas, asó ye una tortura —ba responce Pepeta—. Pensa que agon yo bibo tiengo molta llibertat, estigo per els prats tot lo día, y mencho y brinco y corro y chugo dan el bediello. Me baño si plou y m'ixugo si fa sol, y me hu paso mol ben dan las otras bacas (encara que a begadas mos bursiem) y dan el toro... ni te conto! Sobre tot, cuan anam turideras, totas anam llocas detrás d'ell, el pobrot no i abonda, pero ye lo que le





fa goi, tampoc tiene cap més de fayena.

La número cuatro no enteneba nes de lo que le diba la suya compañera de biaje y per aixó ba preguntar:

—Qué ye aixó d'un toro y que anats turideras?

—Te me'n quers foter u qué! —ba dir Pepeta.

—De berdat que no hu sé, no te hu preguntaría si hu sabese.

—Pus cuan el toro mos ha turiiu mos quedam preñadas y als nou mesos naixe el bedellet u la bedelleta, lo que s'escunse. Cóm fets busaltras?

—A nusaltras, chusto als dos mesos de parir, mos dix a preñadas el beterinario, y seguntes

mane l'amo, naixe bediello u bediella, lo que més combienga y de la rasa que ell quera.

—Pus... qué monótona y triste ye ixa vida buestra, ara entengo per qué tos morits tan chobes, encara que tú digas que sots unas biejas, tos explotan un puyal, paresets máquinas!

—Esculta —ba dir Pepeta— t'estigo donán molto ferrete, ya hu sé, pero... tú sabes t'agón anam?

—Pus no en sé nes, pero em pasau per debán d'un cartel agon i posaba Binéfar, y astí debán, ara que hu dius, estigo bedén una nabe gran, gran, que parese una granja y i diu Fribin...

—Sabes qué te digo, número cuatro? Que asó no me fa brenca goi!

Calendari de la mainada de la Escola de Saúnc

SEPTIEMBRE

8 Festa local en Saúnc por la Virgen de Guayén

Ll	M	Mi	Ch	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

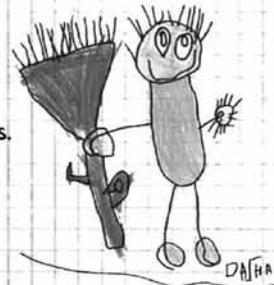
☉ 2 Creixén ☉ 8 Lluna al pleno ☉ 16 Mingua ● 24 Lluna perduda

Escola de Saúnc - Casa del Lluçà de Saúnc - 2014



SAN MARTÍN DE VERI: Pitarrois, porque hi acudibe una de pitarrois que ta qué.

SAÚNC: Trabucs, porque yeren bell poco tosuts.



SARLLÉ: Potrencos y Turcos, porque diben que yeren bell poco

atabalats. Se diu:

Sarllencos, potrencos, empinabotelles, brincabarreres, priñasomeres, matapiolls a les coberteres y catacric, catacroc, al canton del foc.



OCTUBRE

Ll	M	Mi	Ch	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

☉ 1 Creixén ☉ 8 Lluna al pleno ☉ 15 Mingua ● 23 Lluna perduda ☉ 31 Creixén

SEIRA (coma ABI):

Chabalins, porque en casaben mols.



SESUÉ: Falandraixos, de mal vestits que anaben; y **Paputs**, porque se les unflabe molto el papo.

SOS:
De dos en dos,
de tres en tres,
a espellotá somés,
ta fe servilletes,
tal día de San Andrés.



NOVIEMBRE

Ll	M	Mi	Ch	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

☉ 6 Lluna al pleno ☉ 14 Mingua ● 22 Lluna perduda ☉ 29 Creixén

Escola de Saúnc - Casa del Lluçà de Saúnc - 2014

URMELLA: Els d'Urmella toquen la caramella.

VILANOVA: Bocatoba, porque charraben masa y teniben poca paraula. Se diu:

Vilanova,
tota toba,
tres pllats,
sopes cap,
ta cullera,
la coda de la somera,
y ta tenedó,
el pixadó.



DI SIEMBRE

Ll	M	Mi	Ch	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

☉ 6 Lluna al pleno ☉ 14 Mingua ● 22 Lluna perduda ☉ 29 Creixén

Noticias de El Remós

POR HÉCTOR RODRÍGUEZ

Visita de la directora gerente del instituto aragonés de servicios sociales

Cristina Gavín, Directora Gerente del Instituto Aragonés de Servicios Sociales (I.A.S.S.), y Mercedes Puyuelo, Directora Provincial en Huesca, junto a otras autoridades del Valle de Benasque visitaron el Centro El Remós-Asociación Guayente, para de este modo conocer de primera mano la labor que se realiza en el centro de atención a personas con discapacidad.



Visita Cristina Gavín y Mercedes Puyuelo

Ibercaja Obra Social

Un año más la Obra Social de IberCaja ha apoyado el proyecto: "Formación para la promoción de la Autonomía en el Centro El Remós", en esta ocasión con 6.000€. La firma del convenio tuvo lugar en el Palacio de Villahermosa de Huesca con el resto de entidades.



Firma del convenio con IberCaja Obra Social

Proyecto de ayudas urgentes

El Centro El Remós, sigue desarrollando este proyecto para tratar de paliar las situaciones precarias de personas y familias que habitan en la Comarca de la Ribagorza con el objeto de garantizar una protección integral urgente. Este proyecto está financiado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad a través de COCEDER.



Lotes del proyecto Ayudas Urgentes

Nueva colaboración entre FEACCU y El Remós

Este año se han comenzado a desarrollar diferentes líneas de colaboración entre FEACCU (Federación de Asociaciones de Consumidores y Usuarios de la provincia de Huesca) y el Centro El Remós.

Tras la primera visita al centro de las representantes de las Asociaciones de Mujeres de la Comarca de la Ribagorza, posteriormente, tuvo lugar en el Centro El

Remós la primera charla de FEACCU impartida por Trinidad Valdovinos, presidenta de la entidad, basada en nuestros derechos como consumidores en telefonía móvil.



Visita de las Asociaciones de Mujeres

Campos de trabajo 2014

Este verano el Centro El Remós ha vuelto a contar con 3 campos de trabajo, con los jóvenes voluntarios de La Salle Valdefierro de Zaragoza y de los colegios Santa Ana de Alagón, Borja, Portugalete, Guadalajara y Zaragoza, éstos, en dos turnos de una semana cada uno, en total 35 jóvenes.

Mientras que los primeros realizaron tareas de mantenimiento en diferentes instalaciones de la Asociación Guayente, los segundos se inmiscuyeron de forma integral en las actividades con los usuarios del centro, como juegos y dinámicas, mantenimiento del Garden, huerto y exteriores del centro, diferentes excursiones por el Valle de Benasque a Aigualluts y la Renclusa, visita al Centro de Interpretación de Eriste, piscina, diferentes talleres de elaboración de jabón con leche de burra, empaquetado de jabón, artesanía, actividades deportivas, diferentes charlas sobre discapacidad,..., y otras organizadas por los propios voluntarios como sesión de "Masterchef", gymkanas o karaoke.



Voluntarios de La Salle y Voluntarios de Santa Ana

También hay que destacar que el primer grupo de los voluntarios de los colegios Santa Ana acampó en los exteriores de la residencia de El Remós en Benasque.

Deporte

Recientemente, el Remós Club Deportivo participó de nuevo en Zaragoza, en el Campeonato de Aragón de Atletismo Special Olympics, también durante este verano se han realizado diferentes excursiones en el entorno y actividades acuáticas.



Actividades acuáticas en el embalse de Barasona

Música

El Grupo de Música "El Remós" ha realizado diferentes actuaciones como el Encuentro Multicoral en Benasque, que reunió a más de 60 personas con discapacidad; la actuación que se llevó a cabo en el viaje a Lourdes, en donde actuamos conjuntamente con nuestros compañeros de L'Atelier de Musique de Pau en el Palacio de Congresos, y en solitario en el centro, "Marie Saint Frai"; la actuación de final de curso con la Escuela de Música de la Ball, o el concierto que ofrecimos en la Residencia de la Tercera Edad de Castejón de Sos.



Concierto en el Palacio de Congresos de Lourdes y en la Residencia de Castejón de Sos

La manzana montañesa

De cómo la producción de esta fruta puede colaborar al desarrollo sostenible, la revalorización y el futuro de las zonas de montaña

POR IGNASI IGLESIAS

Doctor Ingeniero Agrónomo

Responsable innovación varietal y fruticultura de montaña del IRTA (Cataluña)

ANTECEDENTES

Históricamente y hasta la primera mitad del siglo XX la producción de manzana en España se localizaba en zonas de montaña del Valle del Ebro y en particular del Pirineo y Prepirineo con producciones limitadas y destinadas a mercados de proximidad, dado que apenas se disponía de infraestructuras de transporte. Con el crecimiento urbanístico y poblacional asociado al despesque industrial de las décadas de los años 50 y 60, la producción tradicional fue insuficiente y se inició su desarrollo en nuevas áreas productoras situadas en zonas tradicionales y en nuevos regadíos de Cataluña (Baix Llobregat primero y Lleida después), Aragón (La Almunia, Ricla, etc.) y La Rioja-Navarra, que se consolidarían a lo largo de las décadas de los años 70 y 80 con una fuerte expansión situada mayoritariamente en los fondos de los valles a poca altitud y con menores riesgos de heladas primaverales.

Ante una demanda creciente por la mejora continuada del poder adquisitivo de los españoles e importaciones prácticamente inexistentes hasta la década de los años 80, no hubo mayor dificultad por colocar y valorizar dichas producciones crecientes basadas principalmente en las variedades ‘Golden’, ‘Starking’ o ‘Topred Delicious’ y alguna variedad tradicional como ‘Reineta’ o ‘Verde Doncella’. La calidad obtenida era suficiente para abastecer el mercado nacional que no requería unos estándares elevados de calidad. Las exportaciones eran casi insignificantes, al contrario de lo que ocurrió con la pera.

A partir de la década de los años 90 y hasta la

actualidad, con la entrada de España en la CEE (posterior UE) y la globalización creciente de los mercados conllevaron a importaciones crecientes de manzana con unos atributos de calidad, presentación y constancia en el suministro muy superiores a los de la producción nacional, poco organizada, no marquista y con una calidad inferior, especialmente en variedades rojas y bicolors.

LA PROBLEMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN DE MANZANA EN ESPAÑA

Como se acaba de exponer el desplazamiento de la producción de manzana hacia zonas de llanura caracterizadas por elevadas temperaturas estivales (habitualmente superiores a los 30 y baja humedad ambiental), presenta limitaciones importantes por tratarse de una especie originaria de zonas frías de montaña como es el Cáucaso con temperaturas estivales suaves y inviernos fríos.

Es por ello que para la mayoría de variedades cultivadas en climas cálidos, excepto las de recolección tardía como ‘Pink Lady®’ con temperaturas en la época previa a la recolección propias de climas frescos, la falta de color en variedades rojas o bicolors (‘Gala’, ‘Delicious’, ‘Jonagold’, ‘Fuji’, etc.), la falta de firmeza en las del grupo ‘Golden’ y el incremento de las pérdidas por golpe de sol, son factores limitantes que ocasionan en la actualidad una pérdida notable de competitividad de nuestras producciones frente a las procedentes de países con climas más apropiados y frescos como Francia o Italia (Hemisferio Norte), Chile, Brasil o Nueva Zelanda (Hemisferio Sur), entre otros. También es cierto, que la selección progresiva de clones con cada vez mayor coloración, incluso en climas cálidos, en los principales grupos como ‘Gala’, ‘Red Delicious’ o ‘Fuji’ ha reducido notablemente la problemática existente hace tan solo unos años.

LA EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE MANZANA EN ESPAÑA Y LA DISTRIBUCIÓN VARIETAL

Como consecuencia de lo expuesto anteriormente, a lo largo del período 1984-2012 la superficie y la producción de manzana en España ha disminuido drásticamente, situándose en la actualidad (2013-2014) en menos de 500.000 ton., 538.000 ton. para la media del período 2010-2012, procedentes de unas 35.000 ha, frente a las 962.000 ton y 59.300 ha cultivadas en 1984. El peral ha disminuido en menor proporción, mientras que las especies de hueso y en particular el melocotonero se ha incrementado fuertemente, alcanzando 1.200.000 ton. en 2012. Estos cambios se explican fácilmente, teniendo en cuenta que las especies de hueso y también el peral se adaptan mejor a climas cálidos y secos que el manzano y por lo tanto son cultivos más competitivos: es decir producen mayor cantidad, de mejor calidad y a menor coste de producción.

LA PRODUCCIÓN DE MANZANA EN ITALIA Y FRANCIA

En Francia y en particular en Italia, la situación es radicalmente opuesta a la expuesta para España dado que la mayor parte de la producción de manzana se localiza en zonas de montaña o de media altitud, además de que su latitud es también superior. Así solamente en la provincia autónoma del Surtyrol (Norte de Italia) se produce el 49% de la producción nacional, cultivándose 18.500 has de las cuales 6.600 ha se encuentran en zona de montaña y el resto en zonas de media montaña.

Lo expuesto anteriormente evidencia que en Europa para la producción de manzana de calidad diferenciada, en particular de la variedad 'Golden', es preciso su cultivo en climas suaves de montaña, media montaña o situados a mayor latitud, que permiten mejorar la firmeza, el color y la calidad de las variedades cultivadas.

El cultivo del manzano en zonas de montaña de Italia, Francia, Suiza o Austria, entre otros países, aporta una diversificación productiva destacable y en el caso de Italia suele ser una actividad a tiempo parcial o "part time" que se combina con otras como el turismo ("bed and breakfast") o la agropecuaria (viña, pequeños frutos, ganado), debido a que la superficie media de la mayoría de explotaciones no supera 1,5 has. Además ocupa una parte importante de la población en todo el ciclo de producción y comercialización (poda, aclareo, recolección, transporte, clasificación, distribución, etc.) que permite una mayor vertebración del territorio y un

retorno al mismo del valor añadido al producto, con una fuerte revalorización económica de la tierra y la creación de importantes marcas identificadas con la región como Val Venosta, Marlene o Melinda, referentes europeas en manzana.

LA EXPERIENCIA PILOTO DE LA RIBAGORZA ROMÁNICA: EL INICIO DEL CAMBIO EN LA PRODUCCIÓN DE MANZANA EN ESPAÑA

En octubre de 2007 se constituyó la Asociación para el Desarrollo de la Ribagorza Románica (ADRR). Dos años después, en 2009, se firmó el convenio de colaboración entre el Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya (en nombre del IRTA) y de la mencionada ADRR que conllevó el establecimiento de un campo experimental de frutales (manzano y peral) en la localidad de Llesp (comarca de la Alta Ribagorça-Lleida). Se trataba de una iniciativa pionera en el estado español, dado que no se disponía de referencias de este cultivo en zonas de montaña próximas a los 1.000 m de altitud. En base a la experiencia de otros países se pensó que era el manzano la especie que podía ser la de mayor interés por aportar una calidad diferencial al situarla en zonas de altura frente a otras frutas como la pera o la cereza.

La actuación condujo a la plantación de 15 variedades comerciales de manzana y dos de pera además de la prospección en la zona de actuación y posterior plantación de en la misma parcela experimental de 105 variedades autóctonas de manzano y peral. El objetivo con variedades comerciales era evaluar su comportamiento productivo y la calidad del fruto, y en base a los resultados obtenidos y a los costes de plantación evaluar posteriormente su rentabilidad como opción productiva. La plantación se realizó en marzo de 2009, utilizando un marco de plantación de 3,6 x 1,2 m (2.315 árboles/ha), portainjerto enanizante M-9 EMLA y árboles preformados. Se utilizó el eje central como sistema de formación, el riego localizado para la fertirrigación y riego por aspersión para la defensa antihelada. Se instalaron mallas para la protección antigranizo antigranizo en marzo de 2011.

En 2009 se obtuvieron las primeras producciones en algunas variedades y ya en 2011 y 2012 estas fueron importantes, como se indica en la Figura 1. Con variedades como 'Ariane' o 'Evelina' se obtuvieron producciones acumuladas próximas a las 100 ton./ha al cuarto año de producción, por lo tanto similares a las obtenidas en zonas de llanura, al igual que ocurrió con el calibre de los frutos, mientras que el color fue siempre netamente superior. Los parámetros de

calidad instrumental se han caracterizado por valores elevados de firmeza y su buen mantenimiento en el tiempo (maduración lenta), lo que indica una amplia ventana de recolección, aspecto característico de la maduración de la manzana en zonas de montaña. Otro aspecto destacable es que los valores de firmeza elevados (kg) se mantienen con valores altos del índice de almidón, es decir frutos en estado de madurez avanzada. Los contenidos de azúcares (°Brix) y la acidez titulable (g/l) han sido elevados y la calidad global (presentación, sabor, textura, jugosidad) óptima, en comparación con las mismas variedades en zonas de llanura.

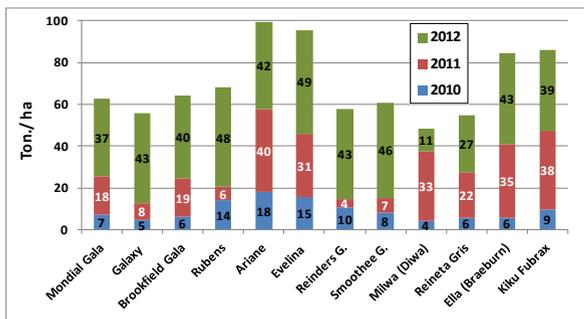


Figura 1: Producciones acumuladas hasta el cuarto año de plantación (el período 2010-2012) para diferentes variedades comerciales de manzana en la Finca de Llesp (ADRR-IRTA).

De los resultados disponibles hasta puede concluirse que en el grupo ‘Gala’ la coloración más intensa y estriada ha correspondido a ‘Brookfield Gala’ y por tanto es el clon de mayor interés y el que más se ha plantado posteriormente. En el grupo ‘Golden’ ha sido ‘Reinders’ la variedad de mejor calidad de la epidermis, es decir menos russeting, seguida por ‘Parsi da Rosa’. En ‘Fuji’ el clon ‘Kiku Fubrax’ ha proporcionado un buen color estriado y excelente calidad, aunque su recolección se sitúa al límite por el riego de heladas de otoño. ‘Reineta Gris’ se ha comportado muy bien al igual que ‘Evelina’ una de las mejores por color, calibre, producción y baja sensibilidad al moteado. ‘Ariane’ ha tenido un excelente comportamiento, es también resistente al moteado, muy rústica en cuanto a producción aunque de sabor más acidulado.

ESTADO ACTUAL DE LAS PLANTACIONES DE MANZANA EN ZONAS DE MONTAÑA

Una vez obtenidos los primeros resultados acerca del comportamiento del manzano en zonas de montaña, diferentes empresas de las zonas frutícolas de Cataluña y Aragón, así como propietarios de fincas

en dichas zonas han iniciado en los últimos años diferentes plantaciones comerciales de manzana, tal y como se observa en la Figura 2. La mayoría de las mismas se encuentran situadas en el Pirineo y en el Prepirineo de Cataluña y también en el Pirineo de Huesca, en Calatayud y la mayor de ellas en El Burgo de Osma (Soria). El total de la superficie plantada en el Pirineo y Prepirineo entre 2013 y 2014 es de 82 has. Las primeras producciones se obtendrán en 2014 y permitirán conocer el comportamiento del manzano a escala comercial en particular en lo referido a la rapidez de entrada en producción, coloración, calidad y calibre de los frutos.

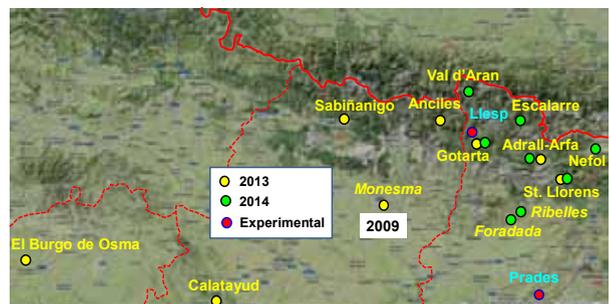


Figura 2: Mapa de ubicación de las fincas experimentales y comerciales de manzana en 2014, indicándose su año de plantación.

EL FUTURO: LA REUBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL MANZANO EN ESPAÑA

Los datos expuestos muestran la diferencia existente en la actualidad en la localización y estructura productiva del manzano en España en comparación con Italia y Francia donde la producción en zonas de montaña ha permitido mantener la actividad agraria en combinación frecuentemente con otras actividades complementarias (“part time agriculture”), como la ganadería, el turismo, la artesanía, la agroindustria, etc. Se trata de una producción intensiva que ocupa una alta cantidad de mano de obra a lo largo de su período productivo y por supuesto en poscosecha (calibrado, llenado de cajas, embalaje, etiquetado, etc.) hasta llegar al consumidor final. En definitiva esta producción frutícola en las zonas de montaña ha permitido fijar la población al territorio, evitar el abandono de zonas rurales, vertebrar el país desde el punto de vista de actividad económica, revalorizar las superficies agrícolas y el territorio con la creación de marcas asociadas al mismo y generar una actividad económica rentable, todos ellos aspectos de suma importancia en tiempos de crisis y en los que encontrar actividades económicas rentables es sumamente difícil.



Logotipo de las manzanas de Anciles que se están comercializando este año por primera vez

En nuestro país hubo en el pasado diferentes zonas de producción de manzana en altura para el suministro a los principales mercados nacionales. Sin embargo actualmente la mayor parte de la producción se sitúa en zonas de llanura y su cultivo se encuentra en recesión en las dos últimas décadas debido al auge experimentado por el melocotonero y otras especies de hueso que presentan una mejor adaptación a climas cálidos. Ello ha conllevado a importaciones crecientes principalmente de Francia e Italia que desde el punto de vista ambiental son poco sostenibles por la larga distancia que han de recorrer los frutos y su impacto negativo en la huella de CO₂.

Los resultados obtenidos en el marco de la experiencia realizada en la Ribagorza Románica en cuanto a producción y calidad de los frutos, permiten afirmar que la producción de manzana en zonas de montaña puede constituir un complemento y/o una alternativa viable a la tradicional actividad agropecuaria, dependiendo del tamaño, de las características de las explotaciones (dimensión, altura, orografía, accesibilidad y disponibilidad de agua) y de la disponibilidad de mano de obra. Así mismo puede aportar unos ingresos adicionales y complementarios a la actividad turística, generar una actividad económica y ocupación, revalorizar las zonas rurales donde se ubica esta actividad y evitar el progresivo despoblamiento y abandono del territorio en aquellas donde la actividad

ganadera se encuentra en declive, como es el caso de diferentes comarcas del Pirineo.

Todo lo expuesto anteriormente ha sido bien percibido por el sector productor de manzana que es consciente que para ser más competitivo en un mercado global deberá reubicar paulatinamente este cultivo en zonas de mejor aptitud. Ello ha dado lugar en los últimos cinco años a la realización de diversas plantaciones comerciales en altitud como las del Burgo de Osma (Soria), Calatayud (Zaragoza), Sabiñanigo (Pirineo de Huesca) y numerosas plantaciones en el Pirineo catalán y en otras zonas de altitud como son las comarcas del Solsones (Lleida) y El Baix Camp (Tarragona), entre otras. La mayoría están situadas en alturas entre 600 y 1.000 m de altitud con el objeto de obtener una manzana de mayor calidad.

El punto de partida de un cambio inédito e histórico en la producción de manzana en España ya ha tenido lugar con la realización de las primeras plantaciones comerciales en el Pirineo a lo largo de 2013 y 2014. Falta ahora implementar adecuadamente toda la cadena de valor de este tipo de producción hasta llegar al consumidor y que este pueda percibir las ventajas de su consumo desde el punto de vista de calidad de producto, de sostenibilidad y de futuro de las zonas de montaña, donde este cultivo puede ser un complemento de su tejido económico junto al turismo, a la actividad ganadera tradicional y a otras actividades económicas.

Basado en hechos reales

AHORA MISMO
BAJA EL CHICO

POR GERARDO BIELSA

Subimos todavía de noche al collado de Sahún. Allí dejamos el coche. Cargados con el parapente en la espalda, comenzamos a caminar con las primeras luces del alba en dirección norte por la cresta, que primero es de hierba, pero luego se complica. Hay un gran espolón de roca de varios cientos de metros de altura, por donde es necesario trepar, con un par de pasos en los que se agradecería mucho estar asegurado por una cuerda. Luego la cresta, aunque sigue siendo aérea, vuelve a ser fácil y por fin llegamos al pico Yerri de 2.665 metros, cuya cima es amable y redondeada. No soplaban ni una pizca de viento y decidimos bajar unos metros a una pequeña anticima, situada al oeste, donde la pendiente era más suave y perfecta para despegar. Comimos algo y preparamos nuestros parapentes para realizar el primer vuelo de la historia al valle de Chistau. Éramos tres. Uno tras otro fuimos despegando y el vuelo, completamente en calma, fue impresionante. Casi mil seiscientos metros de desnivel hasta llegar al fondo del valle. Allí aterrizamos emocionados. Plegamos las velas y caminamos hasta el pueblo. Nos habían dicho que había un taxi, un Land Rover que podía subirnos al collado de Sahún donde estaba nuestro coche. Preguntando llegamos a la casa del taxista, cerca de la carretera. Llamamos a la puerta. No contestaba nadie. Volvimos a llamar y al cabo de un rato, se abrió una ventana y una mujer se asomó diciendo: El amo se ha ido a Ainsa. Le explicamos desde lejos que queríamos subir al puerto. Tras dudar unos segundos, contestó: Ahora mismo baja el chico, que ya les subirá a ustedes con el Land Rover. En estos valles es frecuente que llamen al

chico a un señor de sesenta años. Mientras viva su padre, él seguirá siendo el chico. Un buen rato estuvimos esperando en la calle y por fin se abrió la puerta de una especie de garaje destartado. Oímos como arrancaba el todo terreno y salía en dirección a donde estábamos, aunque parecía que el vehículo venía sin conductor. Cuando la señora dijo: Ahora mismo baja el chico, no exageraba. Era de verdad un chico de doce años. Apenas se veía su cabecita tras el cristal y eso que estaba sentado en la punta del asiento, casi de pie, para llegar a los pedales. El niño debía tener ensayada la escena, porque lo hizo como si llevara haciéndolo toda la vida: Pongan los bultos detrás y suban. Así lo hicimos. En los dos primeros kilómetros nos mirábamos de reojo, dudando de que aquel chaval fuera capaz de subir hasta el collado. Si habíamos escalado el espolón del pico Yerri sin cuerda, si habíamos despegado desde la cima ¿nos íbamos a asustar ahora por que el conductor del taxi no respondía exactamente a nuestras expectativas? Enseguida nos fuimos relajando. Manejaba aquel viejo Land Rover perfectamente. Incluso se permitía el lujo de comentarnos detalles del paisaje: Por aquí hay muixardinas, allá, en otoño, hay robellones. Esquivaba perfectamente los baches y piedras del camino, aunque no acabo de explicarme como podía llegar a verlas. Con sus bracitos giraba el duro volante en las mil revueltas que hay en esa larga subida de quince kilómetros. Llegamos al collado. Le pagamos el dinero convenido, que se guardó con cara de satisfacción en el bolsillo de sus pantalones cortos. Nos despedimos educadamente y tras hacer unas cuantas maniobras, emprendió regreso. Los Land Rover nunca se han caracterizado por tener un corto radio de giro.



Fotografía del vuelo de ese mismo día.



Hostal TRES PICOS*
Tel. 974 551 305

22469 ERISTE (Huesca) - Valle de Benasque



Hotel**
ERISTE

Tels.: 974 551 514
974 551 632



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 **
Araguiells

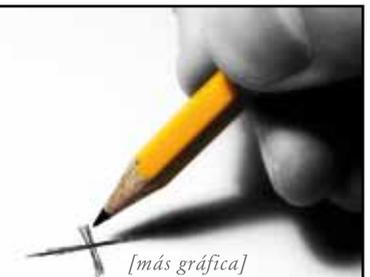
Avda. Los Tilos, s/n • Tel. 974 551 619 • Fax 974 551 664
22400 BENASQUE (Huesca)



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]

Una tarde con Javier Sierra

Entrevista al popular escritor e investigador aragonés que visitó Benasque este verano, invitado por la Asociación Guayente, para participar en las actividades de la VII edición de la Muestra de Cine Invisible

POR ILUMINADA SÁNCHEZ CALVO
Filóloga y profesora de secundaria

El pasado 19 de julio tuvimos el placer de recibir en Benasque a Javier Sierra. El autor, cuyos libros gozan de gran popularidad y prestigio a nivel internacional, se mostró cercano y afable en todo momento y nos ofreció una magnífica charla sobre su libro “El Maestro del Prado” adentrándonos, con su acostumbrada delicadeza expositiva, en los mensajes ocultos en el arte.

Aunque tras la presentación respondió a las diversas preguntas formuladas por el numeroso público asistente, las limitaciones de tiempo y la gran variedad y número de sus investigaciones nos dejaron todavía con dudas que esperamos aclarar en esta pequeña entrevista que nos concedió después.

¿Por qué esa curiosidad insaciable por los misterios históricos? ¿Cuál es tu preferido o el que más te obsesiona?

En realidad los enigmas históricos son el eco de otras preocupaciones más universales y atemporales que nos preocupan a todos. Si lo analizas en profundidad, casi cualquier enigma del pasado tiene que ver con la humana obsesión de vencer a la muerte. Y es que esa barrera biológica sigue siendo “el desafío”. No hay otro mayor.

Desde los hombres prehistóricos en sus cuevas, ¿por qué el ser humano parece estar obsesionado por conectar con algo trascendente?

Hace unos 40.000 años los primeros Sapiens empezaron a enterrar a sus muertos. Ahora se sospecha que milenios antes ya lo hicieron los Neandertales. En esos enterramientos se proveía al difunto de armas y

enseres para que los usara en el “viaje” que emprendía. Ese concepto de que existía “otro lado” dio origen al arte, a la filosofía, a las religiones, ¡a la cultura! Sin esa obsesión por lo trascendente no seríamos humanos. Así de simple... Y de importante.

Durante la década de los 70 en nuestro país se produjo un auge del tratamiento serio del misterio en los medios de comunicación. ¿A qué crees que se debe el menoscabo del prestigio de estos temas en décadas posteriores?

Yo lo tengo claro. La irrupción de las televisiones privadas convirtió en espectáculo el legítimo interés por lo desconocido; se arrinconó a Jiménez del Oso en favor de videntes de medio pelo y brujas teñidas de pelirrojo... Pero, por fortuna, muchos espectadores dieron la espalda a ese circo y pidieron un cambio, que ahora ha llegado a la pequeña pantalla. Por suerte, el mundo de los libros no sufrió ese tsunami de los 90 y resistió con buena salud. Fueron los años del éxito de novelas sobresalientes como “El ocho”, “El alquimista” o “El nombre de la rosa” sin ir más lejos...

Después de haber investigado personajes místicos que parecían sufrir fenómenos inexplicados como el trance, la bilocación o la capacidad para sanar, ¿crees que este misterio es divino o humano? ¿Se trata de capacidades mentales hiperdesarrolladas o conexión real con lo divino? ¿Existen los elegidos que pueden “ver”?

Yo no hago distintos entre lo humano o lo divino, pero tampoco entre lo terrestre o lo extraterrestre, lo natural o lo sobrenatural. Todo forma parte de un mismo Universo. Son manifestaciones de un mismo Cosmos que revelan lo extraordinariamente rica que es



Javier Sierra en Egipto. (Foto Eva Ros).

la existencia.

Parece ser que se han encontrado vestigios de civilizaciones mucho más antiguas de lo que se pensaba, y algunos autores defienden la existencia de tecnología desarrollada con presencia de seres extraterrestres. ¿Cuál es tu opinión al respecto?, ¿puede el fenómeno OVNI estar relacionado con la creación y desaparición de estas civilizaciones antiguas?

Francis Crick, descubridor de la espiral de ADN y premio Nobel de medicina por ese hallazgo, estaba convencido de que la vida fue “plantada” en la Tierra como parte de un proceso de siembra de una supercivilización hoy olvidada. Y yo estoy con él. La vida (y sobre todo, la vida inteligente) surgió de un modo tan preciso, tan ordenado, que da la impresión de ser parte de un proceso muy ensayado. Si después esa misteriosa civilización sembradora regresó e influyó en la instauración de la cultura... No lo sabemos. Pero si algo he aprendido en estos años es a no desechar como imposible ninguna idea.

Muchos de tus temas de investigación se encuentran en los límites de la realidad, ¿qué es más importante, enseñar realidades o a dudar de ellas?

Creo que la fuente de toda cultura está en la duda y en la legítima necesidad de resolverla. Por eso es más importante enseñar a nuestros hijos a formular

preguntas que a inculcarles respuestas absolutas. Y ese axioma es el que aplico también al espíritu de mis libros, claro.

Acaba de salir tu última novela: “La pirámide inmortal”, ¿qué destacarías de ella?

Cuenta por qué Napoleón Bonaparte, con sólo 29 años, decidió pernoctar a solas en el interior de la Gran Pirámide en agosto de 1799. Es uno de los pasajes más oscuros de su biografía pero, como explicó en mi novela, también uno de los más influyentes. De algún modo aquella noche en la pirámide fue una “prueba iniciática” que lo preparó para el personaje en el que después se convirtió... Pero poco más puedo decir, salvo que en ese episodio intervino una poderosa y antigua forma de magia egipcia.

Y ya para finalizar, cuéntanos cómo ha sido tu experiencia como visitante del valle de Benasque este verano

Inolvidable. Pasar unos días de descanso en pleno corazón de los Pirineos, rodeado de historia y de paisajes de enorme belleza, fue una inyección de energía para el alma. Quizá no sepas que tengo mitificadas vuestras montañas desde que era un niño. A sus pies nació el primer arte de la Humanidad (el arte parietal del Paleolítico), los cantares de gesta, el tarot, los trovadores, en fin... ¡La cultura y sus misterios!

El Estudiet recomienda...

VAMOS A CALENTAR EL SOL

.- José Mauro de Vasconcelos, **Vamos a calentar el sol**, otra joyita publicada por Libros del Asteroide: Como ya hizo en *Mi planta de naranja lima*, el autor se basó en sus recuerdos de infancia y juventud para moldear esta tierna novela sobre la amistad, una de las más inolvidables historias de aprendizaje de la literatura brasileña del siglo XX.



Libros del Asteroide
José Mauro de Vasconcelos
Vamos a calentar el sol
Traducción de Carlos Manóvar



Seix Barral Ediciones Clásicas

Ignacio Martínez de Pisón
La buena reputación

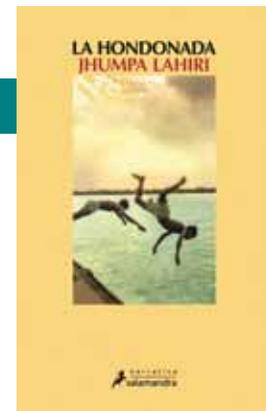


LA BUENA REPUTACIÓN

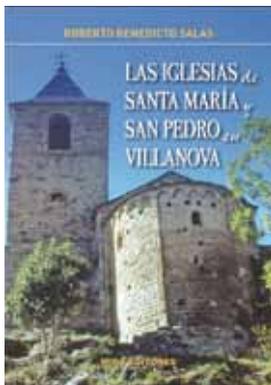
.- **La buena reputación** es una novela sobre la herencia que recibimos del pasado y sobre el sentimiento de pertenencia y la necesidad de encontrar nuestro lugar en el mundo. Ignacio Martínez de Pisón da vida en estas páginas a unos personajes inolvidables, en un retrato nítido y veraz de la vida cotidiana y el devenir de una familia de la Melilla de los años 50 a la Zaragoza de los 80. Editada por Seix Barral.

LA HONDONADA

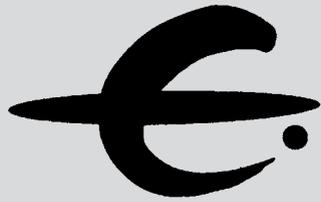
.- La nueva novela de Jhumpa Lahiri, publicada por Salamandra, **La hondonada** (nominada al Man Booker y al National Book Award en Estados Unidos), es una saga familiar ambientada en India y en Estados Unidos. La escenificación de la vida y los laberintos de la identidad a través de los dos hermanos de caracteres antagónicos, Subhash (cauteloso y reservado) y Udayan (inquieto y rebelde), cuyos caminos se bifurcarán, entre otras cosas, por las ideas políticas y las aspiraciones profesionales, hasta que un hecho trágico, de alguna manera, los vuelve a poner de frente.



LAS IGLESIAS DE SANTA MARÍA Y SAN PEDRO EN VILLANOVA



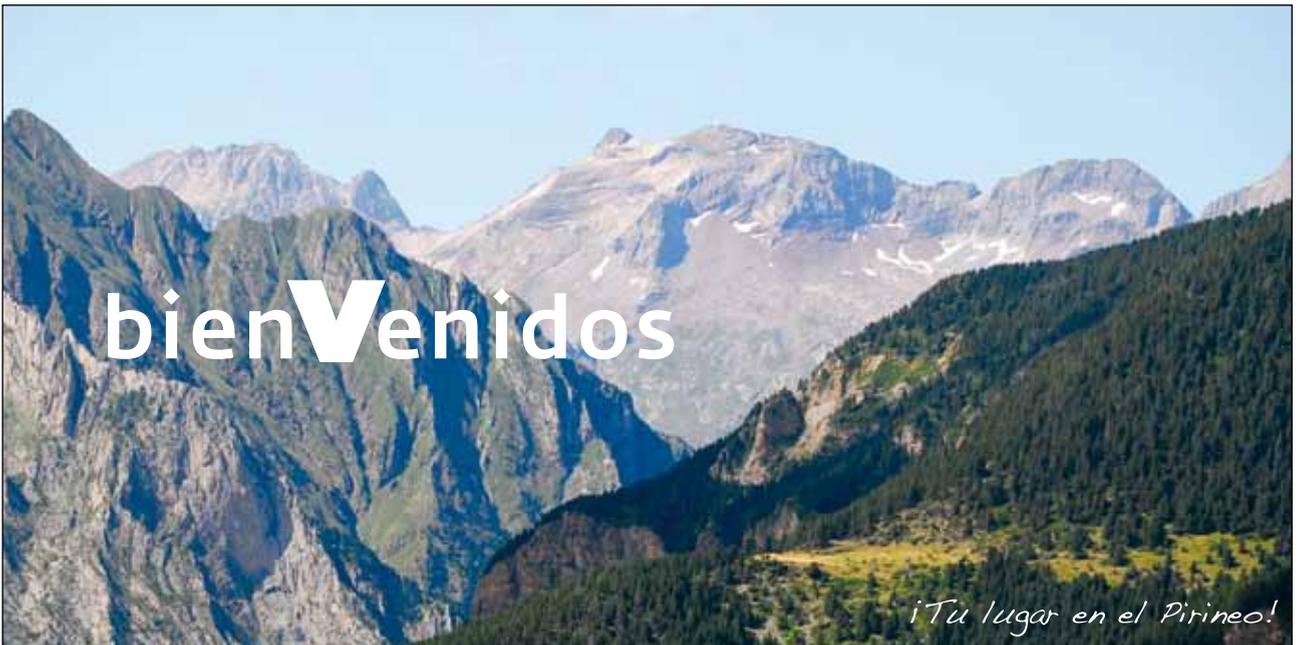
.- **Las iglesias de Santa María y San Pedro en Villanova**, de Roberto Benedicto Salas publicado por Mira Editores: “por las estrechas calles de Villanova la imagen de la iglesia de Santa María se nos acerca; sus muros de pobre mampostería, que estuvo encalada, y el cementerio con fechas de la guerra se adelantan a la torre, sencilla, con su primer cuerpo interrumpido y sobrelevada con el tiempo. Bajo un breve porche se entra al interior, modificado y alargado. Los arcos fajones más tardíos, deformados y mutilados, son, con las dos capillas añadidas, el único relieve del espacio, hoy oscuro y pobre. Al salir, la vista se te irá hacia San Pedro, en la cresta de las ramas, prendida por la luz. Antes de marchar, hay que entrar por la Colonia al patio y ver allí la mejor estampa de Santa María, de su cabecera lombarda, que guarda en sus arquillos ya debilitados restos de pintura de almagra lombarda, la capilla añadida, su espinazo doblado y el gesto gastado por el aire de puerto que la enfrenta...”



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

Paseo de Andiles, 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 · Parquing cubierto ·
Terrazas

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

¡Hazte socio de Guayente!

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

30 €

otra cantidad:

TOTAL → €

Nombre y apellidos

Dirección C.P.

Localidad N.º de teléfono

Banco

N.º cuenta

E-mail:

• Rellena y envía este cupón (o una fotocopia) a **la ASOCIACIÓN GUAYENTE**
Santuario de Guayente, 22468 SAHÚN (Huesca). • Fax: 974 552 116 • E-mail: cultura@guayente.info

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

La Asociación Guayente, necesita vuestra colaboración para llevar adelante los proyectos que hacen de estas montañas un lugar más acogedor para vivir. Agradecemos vuestras cuotas, pero mucho más cuando os ponéis en contacto con nosotros para ayudarnos en una acción concreta.

No hay nada igual para animarnos a seguir.

Os esperamos a todos.



OFERTA FORMATIVA

2014 / 2015



guayente
Escuela de Hostelería



FPB Cocina y restauración

Para jóvenes de 15 años en el año natural y menos de 17 años.

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

NUEVO

CFGM Cocina y gastronomía

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

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

CFGM Servicios en restauración

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

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

SOLICITUD DE VACANTES: 18 a 19 de septiembre de 2014

MATRÍCULA: 24 de septiembre de 2014

MATRÍCULA EXTRAORDINARIA: 29 de septiembre a 31 de octubre de 2014.

+34 974 55 13 27  escuelahosteleria@guayente.info

 [facebook.com/escuela.dehosteleriaguayente](https://www.facebook.com/escuela.dehosteleriaguayente)

 www.guayenteescueladehosteleria.com