

Andamos

Hogar de Mayores
Barbastro

Número 85
Octubre 2019



Octubre 2019 - Nº 85

Depósito Legal:

HU 500/2001

Equipo de redacción:

Taller de periodismo del Hogar de Mayores del IASS de Barbastro

Coordinación y diseño: Luis Mesa

Maquetación: Ocio y Vida Somontano

SUMARIO

	Pag.
Editorial	2
Noticias	
Al Rescate de las Neuronas	3
Fiestas de San Ramón	3
Taller intergeneracional	4
Fiestas de Barbastro	4
Reportajes	
Testimonio de superación	5
Pedro Mur Escalona	7
Derecho Aragonés	
Servidumbre de paso	8
Opinión	
Ganaderos y feriantes	11
La amistad	12
Viajes	
Valle de Lierp	13
Cultura	
Padre no hay más que uno	14
Erase una vez Hollywood	14
Octubre	15
Agosto cultural	16
Relatos y pensamientos	
El altoaragonés	17
Cocina y alimentación	
Joaquín Coll y sus recetas	19
Ajoarriero de Barbastro	20
Salmorejo de espárragos	20
Conejo relleno	21
Torta de almendras o sequillo	21
Mundo Rural	
Aniversario Asociación Hortelanos ..	22
Medio Ambiente	
Los secretos de la bolsa	24
Diviértete	25
Mente en forma	
Pirámides de palabras	26
Agenda	27
Contraportada	
El dron	28

Foto Portada: Otoño en el Somontano

Foto: Vicente C. Alvira

Hemos entrado en el otoño, en nuestro entorno y en todo el país, (como en otros) parece que estamos en verano. Nuestros ríos y pantanos acusan profundamente la falta de lluvia. El Vero no parece un río a su paso por nuestra ciudad, en verano siempre acusa un descenso notable de caudal, pero este año es superior.

Contra la naturaleza no podemos luchar pero parece demostrado que reciclando podemos ayudar a disminuir el impacto del cambio climático.

Hablando de ayudar podemos pensar que... Ojalá no tengamos sequía de participación de votos y que estas nuevas y forzadas elecciones solucionen de una vez la falta de un gobierno estable.

Buen otoño, volvemos por Navidad.

iass Servicio Aragonés de Servicios Sociales **SERVICIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA A PERSONAS MAYORES**

RECUERDA ...

900 25 26 26

... tu tranquilidad es nuestra meta

Atención inmediata • Información • Apoyo emocional

365 días al año • Servicio gratuito

GOBIERNO DE ARAGON

Nuestra dirección postal es:

Hogar de Mayores IASS. Boletín "Andamos"

C/ Huesca nº 24

22300 Barbastro (Huesca)

Si alguien desea realizar una suscripción electrónica y recibir el boletín en su e-mail, puede enviar sus datos a:

cdbarbastro.iass@aragon.es

Equipo de Redacción:

- Luis Mesa (Coordinador)
- Vicente Carlos Alvira
- M^a Isabel Bafaluy
- Josefina Guillén
- M^a Ángeles Rodríguez
- M^a Pilar Santorromán
- Rosa Sanz

Colaboradores

- Antonio Soláns
- José Antonio Ferraz
- Charo Allué
- Rufina Falceto

El contenido de los artículos es responsabilidad de la persona o personas que lo firman, sin que el equipo de redacción ni el Hogar de Mayores del IASS de Barbastro se hagan responsables ni de su contenido ni de su forma.

AL RESCATE DE LAS NEURONAS

En el mes de julio los usuarios del Servicio de Promoción de la Autonomía Personal realizaron una divertida actividad, *Al rescate de las neuronas*, un escape room en el que el trabajo en equipo es imprescindible para conseguir los objetivos.



Fase final del Escape Room



Trabajo en equipo, fundamental para lograr el objetivo

FIESTAS DE SAN RAMÓN



Entrega de trofeos de los Campeonatos de San Ramón

Andamos

TALLER INTERGENERACIONAL

Este verano en el mes de julio los voluntarios de informática salieron del aula para acudir a la Ludoteca en el Colegio Pedro I y cambiaron los ordenadores por juegos tradicionales (cuerda, billas, rana, etc). Unos cuarenta niños disfrutaron de lo lindo y por supuesto nuestros mayores también.



Juegos tradicionales



Momento de compartir tras la jornada de juegos

FIESTAS DE BARBASTRO



Vermut de fiestas



Verbena en el Palacio de Congresos



Baile en el Hogar tras el vermut

Andamos

TESTIMONIO DE SUPERACIÓN

Pronto por la mañana (9:30 h.), Rosario Guindos, apoyándose con su bastón llega al Hogar de Mayores, y tras saludar al personal de conserjería, con cierto brío, se dirige a la Ciberaula, donde participa junto con otros usuarios en varias de las actividades programadas por el Centro para promover el envejecimiento activo de los mayores. Hoy es martes, y frente al ordenador con los cascos puestos, practica los ejercicios en la pantalla y atiende las instrucciones de la terapeuta en el resto de tareas. Es una de las sesiones semanales de estimulación cognitiva del Programa Estimularte que va dirigido a mantener sus capacidades.



Rosario en su sesión del programa Estimularte

A pesar de su edad (88 años), Rosario, es una persona muy inquieta y activa, no sólo realiza diversas actividades de mayores en el Hogar sino que también asiste hace algunos años, desde que sus obligaciones familiares y su trabajo laboral se lo han permitido a la Escuela de Adultos de Barbastro. Donde, según nos comenta emocionada: *“un mundo ‘asombroso’ descubrí aprendiendo a leer y a escribir”...*

En la infancia y la adolescencia se crió en un cortijo de Benalúa de Guadix de la provincia de Granada. Ya desde muy temprana edad cuidaba de los niños del encargado y de los trabajadores; mientras su padre ejercía de pastor en la finca. Se casó muy joven y con 18 años nació su primera hija en un pueblo que se llama Cantillana (Sevilla); su marido Ángel García, 14 años mayor que ella, trabajaba en el campo del cortijo. Pero las condiciones laborales y sociales tan adversas de aquella época de posguerra, hicieron que la joven familia emigrara en busca de un lugar donde poder trabajar, cuidar y educar mejor a sus hijos.

Llegó a Barbastro hace 63 años con su marido y los cinco hijos mayores y en nuestra ciudad en la que más tarde nacieron sus tres hijas menores emprendieron un nuevo proyecto de vida con mucha ilusión. Aunque fueron años muy difíciles para una joven madre de 8 hijos: *“en la parte de Andalucía de donde veníamos eran o muy ricos o muy pobres”*, y en Barbastro *“al principio vivíamos realquilados en una vivienda que nos dejaron pero nadie nos daba trabajo”*, nos dice. *“Pero pasado un tiempo mi marido se colocó de barrendero y el alcalde Rafael Fernández de Vega, le facilitó el poder trabajar de noche con el camión de la basura para que fuese a trabajar por la mañana a otro sitio de hortelano”.*

Poco a poco fueron abriéndose camino y Rosario además de atender a sus hijos, a su marido y las faenas de la casa, hacía algunas horas de limpieza en varios domicilios. Con el transcurso del

tiempo pudo colocarse en el Ayuntamiento (Casa Consistorial) y ha trabajado durante 24 años hasta su jubilación en jornadas desde las 5 de la mañana de 7 horas; también en las Escuelas de Primaria, Escuela hogar y Casa de la Cultura todos dependientes del mismo Consistorio. Ella se desvivía para que sus hijos fuesen a la escuela, por la mañana, limpios y bien vestidos; y para eso se quedaba hasta muy de madrugada preparándoles la ropa, *“mis hijos son la mayor felicidad que he tenido, tengo y además ahora con mis 18 nietos y 3 biznietos, que los adoro; cada uno de ellos tiene un rinconcito en mi corazón”*, nos comenta. No puede evitar que alguna lágrima se deslice por sus mejillas al recordar a sus dos hijos varones fallecidos a muy temprana edad, Francisco con 33 años y Antonio de 36 años, y a los 15 días del hijo mayor fallece su marido... *“el que pone la llaga pone la medicina, Dios me ha ayudado*



Rosario en la Plaza del Mercado



Rosario en la puerta del Hogar.

mucho y he salido adelante, y como sabemos Él aprieta pero no ahoga”, nos expresa un tanto conmovida.

Su gran ilusión siempre fue que los chicos y las chicas estudiaran y aprendieran un oficio y en gran medida lo consiguió, porque dice que le *“salieron inteligentes”*. Rosario es una mujer llena de entusiasmo y de vitalidad que trata de recuperar lo que careció en su niñez y adolescencia, la **‘Escuela’**, ese mundo tan maravilloso para una niña que va descubriendo con el saber a través de las palabras del maestro y las páginas ilustradas de los libros. Participa en diversas actividades culturales y pertenece, entre otras, a la Asociación de Viudas de Aragón.

Ahora Rosario, no tiene que disimular cuando hojea una revista, un libro, maneja el ordenador o firma un documento; porque puede leer y comprender su contenido... Por otro lado, su actividad en el Programa Estimularte por hoy ha concluido, se despide de nosotros agradeciendo con una sonrisa nuestra entrevista.

Vicente Carlos Alvira

PEDRO MUR ESCALONA

En un ABC antiguo -19 de diciembre de 1910-, aparece un pequeño recuadro que dice:

Muerto Ilustre. El famoso cabo Mur.

Ayer falleció en esta corte a la edad de setenta y siete años, D. Pedro Mur Escalona, conocido por El Cabo Mur, porque como tal conquistó glorioso renombre en la guerra de África, a la que fue como cabo de Caballería.

Conocida es la hazaña que le valió la Cruz de San Fernando, que ostentaba en su pecho junto con las de África, sitios de Zaragoza y Gerona y otras.

Era actualmente teniente coronel del Cuerpo de Inválidos en cuyo escalafón ocupaba el puesto 29.

Había nacido el 28 de diciembre de año 1833.

Su efectividad en la milicia databa del 6 de julio de 1854.

Su figura, alta, venerable, marcial, era muy conocida en Madrid, por cuyos paseos se veía al popular cabo Mur, apoyado es su bastón y resistiendo la acción de los años.

¡Descanse en paz el ilustre veterano y heroico soldado!

Comprenderán que, al encontrar esta nota, inmediatamente me dediqué a buscar todo los datos y esto es lo que he encontrado:

Aragonés. Nacido en Castejón del Puente, hijo de Pedro Mur y Josefa Escalona de una familia acomodada de labradores. Ingresó en el ejército el 6 de junio de 1854 Se decía que por un desengaño amoroso se había reenganchado en la mili.

Destinado en distintos servicios desertó el 22 de marzo, ingresado de nuevo, fue condenado a la pérdida del tiempo antes cumplido. En 1856 fue ascendido a cabo y el 10 de noviembre de 1859 pasó a formar parte del ejército de África.

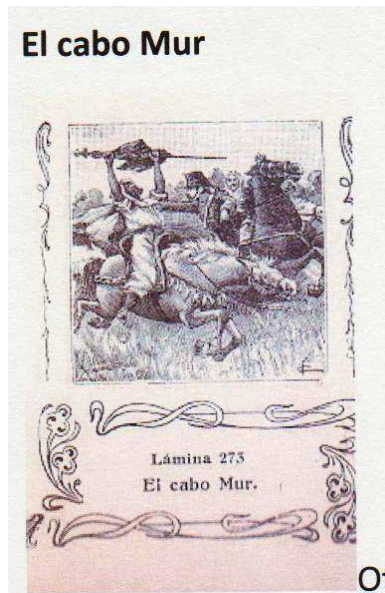
Después de cantidad de batallas, el día 1 de Enero de 1860, el ardor y la imprudencia del general Prim, le hizo adentrarse imprudentemente por el valle de los Castillejos, siendo atacados por una avalancha de soldados marroquíes y de cabileños, que estuvieron a punto de provocar un desastre y gracias a nuestro cabo Mur se convirtió en una gran victoria, pues heroicamente con gran riesgo y valentía atacó al abanderado moro, le dio muerte y le arrebató la bandera, enarbolándola por todo el campo de batalla, lo que hizo que una batalla casi seguro perdida, hiciera arrojar a los moros del frente y poco después hacerles firmar la paz.

Por esta valerosa acción fue ascendido al empleo de sargento sobre el mismo campo de batalla y fue recompensado con la concesión a su favor a la Cruz de la Real y Militar Orden de San Fernando, pensionada, en su calidad de plata.

El 24 de junio de 1861 fue designado como Correo de Orden de la Real Caballeriza de S. M. la Reina, empleo que sirvió en palacio, en el que quedó cesante a petición propia por estar afectado por una parálisis, pero le quedó una dotación de

8.000 reales que le permitieron vivir con bastante desahogo En 1873 y durante la 1ª República se le ascendió a teniente de el Cuerpo de Inválidos y en 1880, siendo promovido este año al empleo de comandante.

Firmada por S. M. Alfonso XIII, el 16 de noviembre de 1905 se le concedía el empleo de Teniente Coronel, falleciendo el 5 de diciembre de 1910.



Se le reconoció cuanto podía percibir de la Sociedad de Socorros y Mutuos de Infantería a la que pertenecía, y se designo todo a su hija Obdulia Mur Sanz, natural de Castejón del Puente, residente en Madrid, mayor de edad y de estado casada.

Fue agasajado por toda España, en Sevilla recibió varias coronas de laurel y una de ellas la enmarcó en un bonito marco y acompañado por todo el pueblo lo ofreció a la Virgen de la Bella.

Según Juan Antonio y Enrique Malo, hijos de Castejón del Puente y unas de las personas que mas conocen su historia, gracias a su influencia se hizo la estación del ferrocarril, y que en planos iniciales no constaba.

Antonio Soláns

DERECHO ARAGONÉS

SERVIDUMBRE DE PASO

En el anterior artículo referente a la servidumbre de luces y vistas el concepto de servidumbre en general, se mencionaba como “**El derecho real limitado de goce establecido sobre una finca en beneficio de otra**”, por tanto, este derecho consiste en una **utilidad** para el propietario de una finca llamada **sirviente** que supone una limitación para el propietario de la otra finca llamada **dominante**.

La servidumbre de paso se considera **aparente** puesto que existe un signo visible, que esta de modo continuo a la vista como es el uso de un paso entre fincas y **discontinua** porque su uso no es constante sino que se utiliza de forma periódica y depende de la actuación de la persona. Esta clasificación de la



servidumbre es importante para la adquisición o pérdida de la servidumbre puesto que en el caso de la venta de la finca dominante el adquirente tiene que respetar esta servidumbre.

La indivisibilidad es otra de las características de la servidumbre, como ejemplo de ello pueden ser las situaciones siguientes: si se segrega una parte de la finca **sirviente**, no altera a la servidumbre constituida, por tanto, los distintos propietarios de las fincas restantes tiene que respetarla en la parte que les corresponda. Si es la finca **dominante** es la que se divide, cada uno de los titulares de las partes resultantes pueden usar la servidumbre siempre que no la alteren. La servidumbre no puede agravarse sin el consentimiento del titular de la finca sirviente, puesto que, sería una causa de extinción, según el **CDFA**.

Las servidumbres se pueden constituir de forma **voluntaria** por acuerdo de los propietarios de las fincas dominante y sirviente, mediante documento acreditativo de la constitución de la servidumbre, en el cual constará el derecho real, como el de derechos accesorios necesarios. Cuando falta este título como en algunas de las servidumbres legales será el signo **aparente o la posesión**, atendiendo a las características de la finca. En el caso de que en una de las fincas el dominio este dividido entre el usufructuario y el nudo propietario, será este el que puede **constituir la servidumbre** sin el consentimiento del usufructuario siempre que no perjudique el derecho de usufructo.

A diferencia del derecho común, en Aragón está permitido la servidumbre sobre finca propia: **“Es posible constituir servidumbre sobre finca propia, quedando su efectividad subordinada a que la finca dominante o la sirviente cambien de titularidad”**.

La adquisición de la servidumbre por signo **aparente**, supone la existencia de signo visible, creado por el propietario común de ambas fincas y si una de ellas se vende a un tercero, si no se excluye la servidumbre en el título de la venta, se considera que existe servidumbre.

La servidumbre de paso también se puede adquirir por **usucapión** que consiste en el ejercicio de la servidumbre en concepto de titular, público, pacífico por un plazo de diez años entre presentes y veinte entre ausentes, sin justo título ni buena fe, siempre que no haya interrupción en su ejercicio, se considera interrumpido cuando por cualquier motivo se deja de poseer por más tiempo de un año o cuando se le cita en un proceso judicial para decidir la existencia o inexistencia de servidumbre. Los plazos para adquirir la servidumbre por usucapión son de obligado cumplimiento, como ejemplo, se puede citar la sentencia de la Audiencia Provincial de Huesca de diciembre de 2017, que no considera servidumbre de paso a favor del predio sirviente por



usucapión, puesto que, no había transcurrido el plazo de ejercicio de la servidumbre que marca la Ley.

En la servidumbre **forzosa** de paso, la ley concede al propietario de una finca constituir una servidumbre sobre una propiedad ajena, en esta situación, es el juez quien decide su constitución, la forma de ejercicio que resulte menos perjudicial para el propietario del fundo sirviente y la indemnización que corresponda abonar por el propietario del predio dominante que es que se beneficia de este derecho.



En el supuesto que una finca no tenga salida o no es suficiente, a una vía pública, el titular de dicha finca tiene derecho a exigir una salida a través de la finca vecina. Siendo la anchura del paso de acuerdo con las necesidades de dicha finca.

La ocupación del terreno de la finca sirviente, no obliga a indemnización por parte de la finca dominante si no ha ocasionado daños a la finca sirviente. En el caso de que dicha ocupación sea permanente, la indemnización económica que corresponde se fija en función del tiempo que dure la ocupación del terreno, dicha indemnización debe satisfacerse a valor del mercado y los daños que pueda ocasionar a la finca sirviente deben de ser acreditados.

Cuando se divide una finca y el terreno transmitido no tuviera acceso a camino público, el transmitente está obligado a dar el paso que corresponda sin indemnización.

Si hubiera una modificación de las circunstancias que ocasionaron la servidumbre como puede ser un nuevo acceso a la vía pública o porque el titular hubiera adquirido una finca colindante y no tuviera necesidad de la servidumbre, el titular de la finca sirviente puede pedir **la extinción** de la servidumbre, devolviendo lo percibido como indemnización al titular de la finca dominante. Según doctrina, la devolución afecta solo a la valoración del terreno ocupado, no hay derecho a la devolución de lo percibido por los daños ocasionados a la finca sirviente.

Las servidumbres se extinguen entre otros motivos, por el no uso durante veinte años desde que se dejaron de usar en las discontinuas, por el cumplimiento del plazo o la realización de la condición si la servidumbre estuviera sometida a condición resolutoria, por la renuncia del titular de la finca dominante, por la pérdida total de la finca, por ser titular de la finca sirviente y dominante.

Charo Allué

Fuente: CDFA. Memento experto-Derecho Foral de Aragón . Fotos: Anuncio.finca.com

GANADEROS Y TRATANTES

Valeriano Castellón, natural de Salas Bajas, tenía sus tierras pero se dedicó a la ganadería caballar y mular. Emplazó su negocio en la calle Ramón Palacios (llamado Callizo del Saco), en los bajos estaban las cuadras. Pasados unos años el negocio fue en decadencia, se obra la casa y en ella se emplazan un par de negocios dando el aspecto que tiene actualmente. Queda descendencia, sus hijos Mari Carmen, Maruchi y Valeriano, que pueden disfrutar de la torre San Antonio, lugar de ocio en sus viajes a Barbastro.

Antonio Bamala, también empresario, forma su familia y emprende también varios negocios: carnicería, casquería, llevado por sus hijos. Pero su mayor afición fue la tauromaquia (los toros), negociando en la provincia y a la vez organizaba festivales en fiestas patronales. Su hijo Antonio debutó de novillero y actuó varios años hasta su retiro.

Tenemos museo taurino, se puede disfrutar de tantos matadores que pasaron por nuestra plaza dejando sus tardes de éxito.

Perico Giménez, gitano, en su casa de Corona de Aragón también se dedicó al ganado mular de compra y venta.

José Castellón (el Ferrunchón), también trató en ganado.

Pasados los años es difícil vivir de ese negocio.



Feria caballar de San Miguel en Graus

Josefina Guillén

LA AMISTAD

Un amigo es una joya
que no la puedes comprar.
No se paga con dinero,
te la tienes que ganar
pues no la vende el joyero.

Es una especie muy rara
que se da en el ser humano.
Siempre los podrás contar
con los dedos de una mano.

No debemos confundir
amigo con compañero,
aunque valoro a los dos,
me quedo con el primero.

El que en las dificultades
sabes puedes encontrar,
escucha pacientemente
Lo que le vas a contar

El que nunca te abandona,
sabe guardar un secreto
y permanece a tu lado
cuando estas en un aprieto.

No te pide nada a cambio
solamente tu amistad,
A ese, considero amigo
y le correspondo igual.

Si posees esa joya
muy bien la debes guardar,
porque si un día la pierdes
no la encontraras jamás.



REFLEXIONES

“Un amigo es un árbol de crecimiento lento”

“El verdadero amigo permanece a tu lado cuando todos te han dejado”

Rufina Falceto

VALLE DE LIERP Y VILAS DEL TURBÓN

Hermoso valle con vistas que por su altitud impresionan. En Serrate se encuentra el Museo etnológico en el que se exponen aperos antiguos que se usaban en aquellos tiempos. Desde la tumbilla para calentar la cama, la dalla para la siega, la zoqueta, el trillo seguido con caballería. Los fendejos para atar la mies y la alfalfa que almacenan para dar de comer al ganado en invierno, hecha la recolección el julio del cereal comenzado a sembrar en octubre. Y con el toque de campanas se encomiendan a Santa Bárbara cuando amenaza tormenta y pedrisco.

Desde tiempos antepasados para soportar el invierno hacían matacía en grupo, dependiendo de las posibilidades y necesidades de cada casa, elaboraban alimentos de los cuales podían tener reservas en sus despensas para todo el año.

El valle está rodeado de la sierra de Chordal por el sur y els Benegaz, en la zona Ribagorzana, algunas localidades de Valle de Lierp: Egea, Pardaniu, Pueyo y Serrate, donde una sola familia habita todo el año.



Covanos o argaderas para transportar la recolección

Hubo casas solariegas, casa Ferré de Egea, casa Chonalis de Serrate, casa Fumanal de Pardaniu.

Hay ermitas destacables: la Virgen de Pueyo, San Pedro, Santa María Magdalena (La Capella)

Los clientes desde el Balneario visitan el Monasterio de Obarra en Beranuy y la Catedral de Roda de Isábena.



Macizo del Turbón.

Esta zona de la Ribagorza se encuentra entre las cuencas de los ríos Ésera e Isábena que tienen topónimo de palabras latinas “valles” y “eremos”, yermo.

He podido disfrutar como en años anteriores del Balneario de las Vilas del Turbón, lugar que invito a visitar a quien no lo conozca, su personal, tratamientos y estancia se hace muy agradable.

Josefina Guillén

PADRE NO HAY MÁS QUE UNO



Javier es un padre que tiene cinco hijos entre cuatro y doce años, se pasa de listillo y ante cualquier problema doméstico, siempre echa la culpa a su mujer, que no se organiza, que no tiene autoridad...

Todo cambia cuando su mujer se va de viaje, empiezan a surgir situaciones divertidas, también se van a favorecer las relaciones padre-hijos.

La película supone un cambio en el estilo habitual del director. Es

una comedia familiar con un diálogo actual, tiene referencias a los gags típicos de la comedia popular española.



ÉRASE UNA VEZ HOLLYWOOD



Me parece muy difícil comentar una película de Tarantino, pero diré que trata la amistad. Se desarrolla en la atmósfera que rodeaba el mundo de Hollywood a finales de los años sesenta, su trastienda, juega con el pasado y con el presente.

Potencia el carisma de Brad Pitt y Leonardo Di Caprio y muchos críticos la consideran una obra maestra.



Rosa Sanz

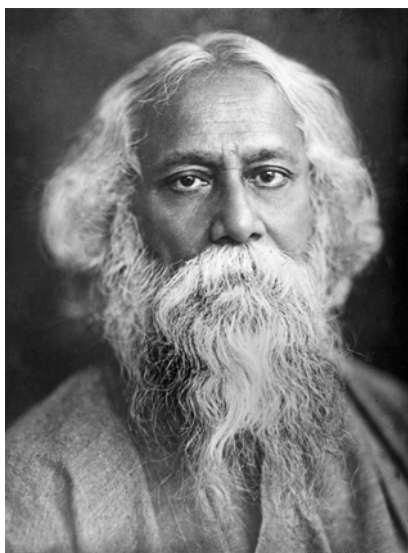
OCTUBRE

*Estaba echado yo en la tierra, enfrente
del infinito campo de Castilla,
que el otoño envolvía en la amarilla
dulzura de su claro sol poniente.
Lento, el arado, paralelamente
abría el haza oscura, y la sencilla
mano abierta dejaba la semilla
en su entraña partida honradamente.
Pensé arrancarme el corazón, y echarlo,
pleno de su sentir alto y profundo,
al ancho surco del terruño tierno;
a ver si con romperlo y con sembrarlo,
la primavera le mostraba al mundo
el árbol puro del amor eterno.*



Juan Ramón Jiménez 1881 – 1958. Nobel 1956

Nace en Moguer, en una familia de cultivadores y exportadores de vino de origen riojano, de tendencia depresiva. Se casa en Nueva York con Zenobia Camprubí que será su apoyo en lo cotidiano y en lo espiritual.



*Hoy, en la calma refrescada de rocío, del alba, tú vas
camino del templo de Dios, bañada y vestida de blanco,
con un cesto de flores en la mano.*

*Yo, a la sombra del árbol, me aparto inclinando la cabeza;
en la calma del alba, junto al camino solitario del templo.*

Rabindranath Tagore 1861- 1941. Nobel 1913

Rabindranath Tagore fue el primer laureado no europeo que obtuvo el Premio Nobel. Dramaturgo, novelista, poeta, filósofo, fue el menor de catorce hermanos, su familia regentaba una imprenta y vivió en una atmósfera literaria.

Vamos a ver la posible relación entre estos dos autores premiados con el máximo galardón de las letras.

En los dos poemas se nos habla de la naturaleza: luz, sol, alba, semilla, flores, árbol, y luego hay un surco, un camino que nos lleva.

Hay otro nexo en común: Zenobia Camprubí, esposa de Juan Ramón Jiménez y traductora al español del escritor bengalí Rabindranath Tagore.

Rosa Sanz

AGOSTO CULTURAL

El domingo 11 de agosto en los actos programados dedicados a PETRONILA – Barbastro cuna y corona, asistimos al recital poético titulado “Petronila reina de trovadores – EL ALMA” en la plaza sur del Museo Diocesano.

Fueron unos momentos emocionantes y especiales con la interpretación de poesías de diversos poetas dedicadas al alma. Fueron leídas por personas de esta localidad y de otras cercanas. También se leyeron dos poesías en bajo ribagorzano en homenaje a nuestra tierra. Fue una tarde muy agradable.

Permitidme expresar mi pensamiento ante este prodigio que es el alma.

ALMA

Mi amada etérea, invisible,
guía del pensamiento.
Impasible ante el vaivén,
el movimiento a veces brusco
del envoltorio que te contiene.
Eres la causa, la madre
del sentimiento de amor
que a mi corazón invade,
fuerza dulce e inmensa
ante las dificultades.
Así te siento, alma mía,
sin ti, yo, ¿Qué haría?
estaría perdida,
sin encontrar la salida
de este laberinto que es la vida.



M^a Isabel Bafaluy

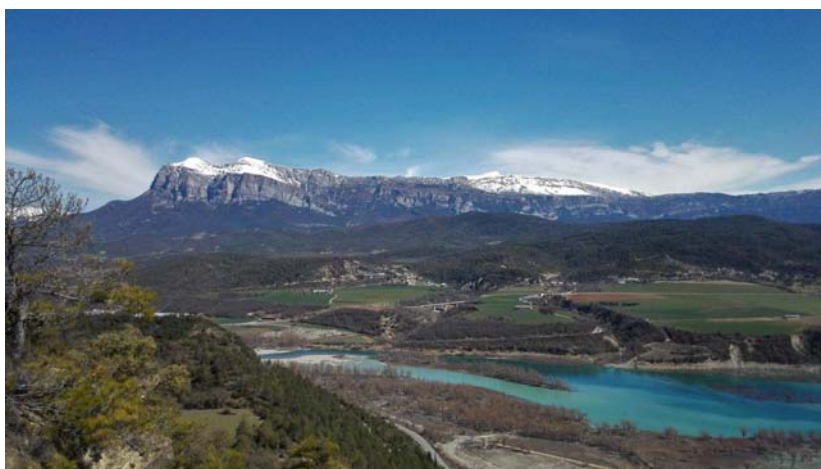
EL ALTORARAGONÉS

A lo largo de mi existencia, he pensado en numerosas ocasiones si hay alguna explicación comprensible para que las distintas razas, pueblos, comunidades, zonas, etc, tengan entre sí, una idiosincrasia tan distinta. Nada más hay que echar un vistazo a cada una de las regiones de nuestra España; y veréis las variantes que existen entre unas y otras e incluso dentro de las mismas, con subdivisiones importantes. Costumbres ancestrales y la forma de vida, han hecho que el individuo se forje dentro de unos pensamientos, hábitos, actividades, etc. que los han modelado dentro de este conjunto de situaciones, formando así su forma de pensar o actuar, en definitiva, lo que es su carácter o personalidad.

No es lo mismo un sevillano, con su gracejo, a veces chispeante, ocurrente en el mayor de los casos, que un castellano de Palencia, tan austero, serio, concienzudo, al que es muy difícil hacerle sonreír, (no digo reír), o a un gallego, muy suspicaz, que si te lo encuentras en una escalera, no sabes si sube o baja. Dejo aparte a los catalanes y adláteres para que el leyente los juzgue y los ubique en el departamento que crea conveniente, pues yo no me voy a enfadar.

No quiero mencionar todas las regiones ya que no viene al caso, pero sí que he querido dejar para terminar, al aragonés y especialmente, por la parte que nos toca, al montañés o altoaragonés.

Seguro que todos conocemos a personas mayores, que han dedicado toda su existencia, a mantener la “Montaña” (con mayúscula), viviendo de ella y sacándole de sus entrañas lo imprescindible o suficiente para soportar esa vida de sacrificio, incomodidad,



aislamiento, etc. que los ha curtido para sobrellevar los infortunios y contrariedades que le ha deparado su presencia en esas comarcas. Todo esto que parece la parte negativa o mala de la película, ha hecho que sean fuertes de carácter, pero a la vez bonachones, de buenas maneras, obsequiosos y de buen trato, (quizás por lo poco que se han podido prodigar) y ello, unido a que sus tareas se desarrollaban principalmente en solitario, los hacía “muy pensantes” y hasta en algunos casos filósofos, sin haber pasado por ninguna Facultad. Ellos solo tenían la “Universidad de la Vida”.

Hasta aquí he querido llegar, para recordar a uno de estas personas, nacida en el centro de la comarca del Sobrarbe, que tuvo que cambiar de domicilio dentro de la misma para ganarse con su trabajo, el pan para su familia numerosa. Me estoy refiriendo al que fue mi suegro.

Hombre enjuto, parco en palabras, aparentemente serio, muy amigo de sus amigos y muy afable con los demás. Tenía una formación elemental adquirida en los pocos años en que pudo asistir a la escuela, pero lo suficiente para arreglarse con las cuentas propias de un campesino y abrir un cuaderno, con tapas de pergamino, a forma de Diario, donde anotaba los acontecimientos familiares, (nacimientos, bodas, fallecimientos, etc.) amén del movimiento de ventas, compras, cosechas, préstamos y esas pequeñas cosas que a lo largo de su existencia, iban ocurriendo en su entorno. Es como una historia resumida.

Bien, pues el Sr. Joaquín, se fue con su mujer, a Galicia para asistir a la boda de un hijo que se marchó de casa unos años antes y se instaló en esa preciosa región. Me cuentan que el viaje lo hicieron en coche, pilotado por otro de sus hijos. A menudo sacaba de su bolsillo un cuaderno –éste más pequeño- en el que iba apuntando los pueblos por donde pasaban, pero solo los que tenían torre o campanario, (por lo visto, para él eran los importantes. Es una curiosidad que da idea del afán de conocer ese “nuevo mundo” para él y poder recordarlo a su vuelta.

Llegaron por fin a su destino, Santiago, descansaron merecidamente de la “paliza” de aquellas carreteras tercermundistas y al día siguiente, se acicalaron lo necesario para asistir a la ceremonia religiosa en la Parroquia correspondiente. Y como en todas las bodas, después de los saludos, abrazos, vermut, etc, se encaminaron al restaurante reservado al efecto y celebrar gastronómicamente el acontecimiento con la familia de la nuera, con amigos de los novios y otros familiares que acudieron también desde Aragón.

Entre los amigos del contrayente se encontraba su socio, con el que llevaban (a medias, como decimos por aquí) un negocio inmobiliario y al que acompañaba su esposa, una señora normalita, vamos, sin ningún signo externo digno de apreciación, con los cuales departieron cordialmente toda la comida y terminada la misma se despidieron en la misma línea de amabilidad.

Bien. Pasó el tiempo, (unos tres o cuatro años) y otro hijo de mis suegros, residente en Navarra, se enamora de una chicarrona de por allí y terminó como su hermano, en boda. Esta se celebró en un pueblo muy cercano a Pamplona, y también como es costumbre, nos dirigimos –yo ya formaba parte de la familia- al banquete, que tuvo lugar en la capital, precisamente en la calle La Estafeta, tan conocida en el ambiente taurino.

A esta ceremonia asistió el “gallego” –u sease el novio en la anterior historia- con su citado socio, pero éste acompañado por una señora rubísima, despampanante, joven y un montón de cosas mas, que solo con echarle un vistazo la podíamos catalogar (con muy buena voluntad) de vampiresa. La presentó a los asistentes como su esposa (cosa que muchos dudamos). Empezó la comida, con el ambiente propio de la fiesta que se celebraba. El Señor Joaquín (que la tenía frente) se la miraba una y otra vez, quizás con poco disimulo y cuando su curiosidad se agotó, por fin le espetó así de pronto:

“Pues yo recuerdo que cuando la conocí en la otra boda, Vd. no era así, ahora parece más joven y guapa.”

No me extrañaría nada que esta frase le salió a modo de lisonja o halago.

Antes de terminar la “frase”, otra nuera que estaba a su lado, le dio un pisotón de aviso. Y sabéis lo que hizo? Le contestó tan pancho y sin pensarlo más: “Y tú no pises”

Se quedó tan feliz. Eso es la candidez en persona, la forma de pensar y de actuar por ese hombre recio y recto que es el altoaragonés.

José Antonio Ferraz

COCINA Y ALIMENTACIÓN

JOAQUÍN COLL Y SUS RECETAS



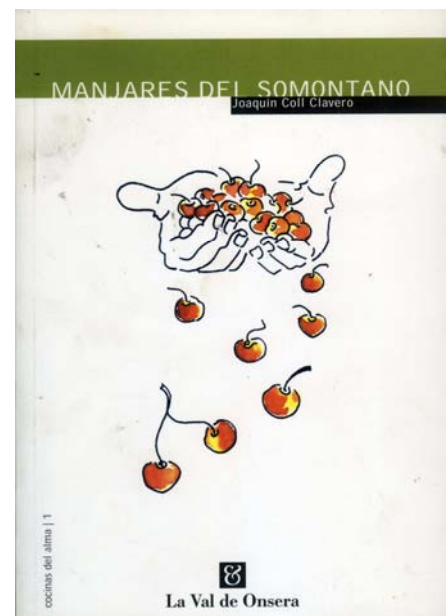
Queremos recordar a un gran gastrónomo, además de poeta, escritor, político, y activista social siempre implicado en su tierra, Joaquín Coll Clavero, que nos dejó recientemente

La gastronomía fue una constante en su vida, fue miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía, participó en estudios, conferencias, programas de radio, tiene varias publicaciones y colaboró allí donde se le demandaba. Participó como invitado en nuestra

Tertulia Gastronómica. Su constante ha sido transmitir su entusiasmo por los alimentos y la cocina tradicional de nuestra zona.

Para rendirle nuestro particular homenaje, hemos resumido varias recetas contenidas en su publicación *Manjares del Somontano* (2002): una recopilación del conocimiento de amas de casa de localidades de la Comarca, para que no caigan en el olvido.

El libro recoge las singularidades gastronómicas de nuestros platos: pucheros, ajoarrieros, recados, chiretas, el mondongo, la caza, la cocina de pastores, la conservación de alimentos, etc. Son recetas sencillas cuyo recuerdo nos llevará de nuevo a los sabores de nuestra infancia. ¡Animo y prepararlas!



AJOARRIERO DE BARBASTRO

...“Estamos ante un plato antiguo, rico, elaborado, colorista y de potentes sabores. Nada tiene que ver con el mercado. O sea, un plato maravilloso”.

Ingredientes:

- 1 tajo de bacalao
- 1 rama de perejil
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 taza de arroz
- 1 huevo por persona
- 1 cucharadita de café
- Pimentón
- 1/2 patata
- Agua

Elaboración:

Enharinar y sofreír ligeramente el bacalao previamente desalado, desmigalar y reservar. Dorar los ajos en el mismo aceite, sofreír el arroz. Iniciar la cocción del arroz, tras añadir agua en la misma cantidad que en la paella, la hoja de laurel y el bacalao desmigado. Cortar la patata como si fuera para tortilla y freír aparte.

Cocer muy poco a poco y cuando el arroz ya casi este hecho añadir las patatas fritas y el pimentón. Dar una vuelta. Escalfar un huevo por persona. Cortar el perejil bien fino y añadirlo sobre el ajoarriero.



SALMORREJO DE ESPÁRRAGOS

“Antes de que el calor se echara al cuello de los comensales, y a propósito de la cosecha de espárragos, acostumbraba a prepararse este contundente y lúcido salmorejo de espárragos que, aunque aclimatado en cada casa al avatar de cada cocinera, básicamente era esto”

Ingredientes:

- 4 trozos de longaniza adobo
- 2 patatas
- 2 docenas de espárragos
- 4 trozos de lomo en adobo
- 2 dientes de ajo
- 4 trozos de costilla de cerdo en adobo
- 2 docenas de almendras
- 1 rama de perejil
- 4 cucharadas de arroz
- 2 huevos

Elaboración:

Hacer cuatro tortillas con el arroz crudo y reservar. Poner el adobo en una cazuela, cubrirlo con agua y calentar. Incorporar los espárragos y las patatas cortadas a tirón. Poner sobre todo ello las tortillas de arroz y tapar con una cobertera. Cocer a fuego lento. Añadir la picada de almendras, ajo y el perejil cuando falten diez minutos para comer. Servir un huevo y una pieza de carne y unos pocos espárragos para cada uno.



CONEJO RELLENO

“También este conejo relleno o farciu, como le llaman en las tierras altas del Ésera, es un clásico. Esta versión somontanera es oriunda de Pozán y evoca el gusto universal de presentar en la mesa los animales enteros, en un intento de representarlos con el aspecto de cuando estaban vivos”.

Ingredientes:

- 1 conejo
- 250 g.de carne picada
- 1 hígado de conejo
- Aceite
- Ajos
- 1 copa de coñac
- Pimienta molida
- Perejil
- Cebolla

Elaboración:

Al conejo limpio, se le echa la sal y pimienta. Preparar la carne picada, el hígado a trocitos pequeños, la sal, ajos y perejil.

Rellenar el conejo con la carne (en la tripa), apretar bien y coser.

Sujetar las patas traseras con las delanteras y la cabeza para los dos lados. Una vez dorado en la cazuela, en el mismo aceite se le echa la cebolla troceada y la copa de coñac. Cocer muy despacio añadiendo caldo o agua si es necesario.

Servir cortado a rodajas y acompañado de una guarnición al gusto, pueden ser verduras asadas, patatas panadera, chips de calabaza,...



TORTA DE ALMENDRAS O SEQUILLOS

“El sequillo, farinoso o dobladillo, es un postre tradicional genuino y de gran calidad gastronómica. El doblado de los bordes, al margen de inspirar su apelativo de dobladillo, lo asemeja mucho al sobre cerrado de una carta. Estamos ante otro de los grandes hallazgos gastronómicos”

Ingredientes:

- 1/2 kg. de masa de pan
- 200 g. de almendras peladas
- 4 cucharadas de miel
- 50 g. de canela



<http://www.cesomontano.es/images/pdf/libro%20manjares%20del%20somontano.pdf>

X ANIVERSARIO DE LA ASOCIACIÓN DE HORTELANOS

El pasado día 21 de septiembre se celebraron en la FERMA diversos actos para conmemorar los diez años de la creación de la Asociación con jornadas técnicas, comida popular y un reconocimiento explícito a diversas personas unos como *'jefes de fila'* (13), otros como *'cofrades'* (9) y a entidades que han hecho posible esta incuestionable realidad de progreso, donde asistieron un grupo muy numeroso de hortelanos, amantes de la huerta y personalidades de diversas Denominaciones de Origen, del mundo de la comunicación y de la cultura, para festejar la creación de esta



Plantaciones de tomate rosa

asociación que nació con el propósito principal de trabajar e impulsar el **'Tomate Rosa de Barbastro'**, entre otros productos también muy apreciados de la huerta.

El sueño de promoción de este producto y de los cultivos hortícolas de nuestra comarca se está consiguiendo con creces y más desde el año 2014 que se le concedió el *'Sello de Calidad'* al tomate rosa; según José Antonio Armengol, presidente de esta

Asociación del Alto Aragón, nos comentaba a los diversos medios de comunicación, *"que en estos 10 años, el crecimiento del tomate rosa ha sido exponencial: de 50.000 Kgr a más de 2,250.000 Kgr que se esperan cosechar este año"*, la clave de este crecimiento, reside, nos aclaró: es *"poner siempre la calidad por delante de la cantidad y mantener un producto exquisito"*.

Comenzaba la jornada a las 10:00 h con la visita guiada por José Antonio Armengol a la plantación de tomate rosa del Grupo Correas en la *'Torre Roqueta'*. Con unas instalaciones específicas para este tipo de cultivos, muy modernas e innovadoras que se caracterizan por su automatización: el control de los distintos parámetros y factores como la humedad, temperatura, PH y conductividad del agua y terreno, se realiza por medio de sensores que controlan los 18 sectores de riego en los que se divide la finca, los medios informáticos procesan en todo momento las necesidades hídricas, nutritivas y ambientales del cultivo, facilitando la aportación de las carencias para el buen crecimiento de la planta.

Un muestreo adecuado y la instalación de diferentes trampas con feromonas combaten las distintas plagas de araña roja, tuta absoluta, mosca blanca... Se distribuyen en 4'5 hectáreas con cubierta de micro-malla anti-trips y 2 hec. al aire libre, donde se cultivan reciente y experimentalmente, además del tomate, el pepino negro español y el espárrago de Barbastro. Las plantas de tomate rosa de semillas

previamente seleccionadas, en la misma parcela, son injertadas sobre portainjertos 'maxiford, muy resistente a las características de este clima y terreno, para su desarrollo se le dejan dos ramas para la producción de frutos; los cuidados culturales de desherbaje, defoliación y la recolección, se realizan a mano por medio de personal adiestrado para esta labor. La



Foto de los nuevos cofrades

productividad de la explotación, según nos comenta Armengol, se aproxima a los 60.000 Kgr/hec, y temporada, se estima muy alta, en comparación con los invernaderos de Almería que logran 100.000 kgr/hec. Allí, con unas condiciones climatológicas extraordinarias.

De regreso a Barbastro se continuó la jornada, a las 12:00 h, con dos ponencias en el salón de actos de FERMA, sobre el programa para la recuperación del Espárrago tradicional de Barbastro, a cargo de Cristina Mallor, responsable del Banco de Germoplasma del CITA; y sobre los grupos de cooperación del Tomate Rosa y Espárrago Verde: las plagas y enfermedades en el cultivo del tomate, por Pedro Mingote, del Centro de Sanidad Vegetal del Gobierno de Aragón: para los que tengan interés en conocer estos programas, pueden acceder a ellos en la Webs de CITA y del Centro de Sanidad Vegetal de Aragón.

Después, a las 14:00 h, comida de hermandad, donde se degustaron algunos productos de las diversas 'Denominaciones de Origen': productos de la huerta como el tomate; el jamón de Teruel; longaniza de Graus; variedad de quesos; el requesón; trenza de Almudévar y el vino de Somontano, hicieron las delicias gastronómicas de los comensales. La jornada continuó, hasta bien entrada la tarde, con la entrega de reconocimientos y el nombramiento de cofrades. Señalar en este acto, el reconocimiento a Joaquín Coll Clavero (ya desaparecido), entusiasta de la huerta y estudioso del tomate Rosa, figura indispensable para conocer la trayectoria histórica del Tomate Rosa. Actuó de maestro de ceremonias, Javier García Antón, director del Diario del AltoAragón.

Nuestro recuerdo

Unas rodajas de tomate rosa extraídas al sur de su ecuador, un buen chorro de aceite y un golpe de porrón, inician siempre el rito del gran merendador.

Joaquín Coll

Vicente Carlos Alvira

LOS SECRETOS DE LA BOLSA

Gracias a un convenio de colaboración entre el Gobierno de Aragón y Ecoembes, el pasado 9 de octubre, la empresa Bioma realizó un taller de reciclaje en el Hogar: "Los secretos de la bolsa" dirigida a los trabajadores, a los mayores y a los usuarios del PAP. *Reciclar bien hace necesario un aprendizaje* debido a la variedad de productos que llega a un domicilio y a las dudas que siempre genera donde depositar cada uno de ellos.

El reciclaje es un proceso en el que se transforman residuos usados o desechados en nuevas materias primas listas para volver a ser usadas.

Los beneficios de reciclar nuestros residuos son enormes. Reciclar conlleva ahorrar materias primas, energía, agua y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. Además genera empleo y tejido industrial.

Además, hemos conocido un nuevo tipo de contenedor: el contenedor marrón que pronto aparecerá en nuestras calles.

Hagamos un breve repaso:

LATAS, BRIKS Y ENVASES DE PLÁSTICO AL CONTENEDOR AMARILLO: En el contenedor amarillo, debemos depositar: **botellas y envases de plástico**, papel film y papel de aluminio,...



ENVASES DE CARTÓN Y PAPEL AL CONTENEDOR AZUL: En el contenedor azul pueden ser envases de cartón, periódicos y revistas, **papel** de uso diario...

ENVASES DE VIDRIO, BOTELLAS, FRASCOS Y TARROS AL IGLÚ VERDE: Aquí debemos depositar **botellas de vidrio** (vino, cava...), **frascos de vidrio** (como perfumes o colonias) o **tarros de alimentos** (mermeladas, conservas)...

DESECHOS ORGÁNICOS SIEMPRE AL CONTENEDOR MARRON: Restos de alimentos como pieles de frutas, espinas de pescado, plantas, cáscaras de huevo o posos; o servilletas y papel de cocina usados...

AL PUNTO LIMPIO: electrónica, móviles, pinturas, escombros...

CONTENEDOR VERDE: Ahora, hasta que tengamos el contenedor marrón, los desechos orgánicos se depositan aquí junto con restos que no se pueden reciclar en ninguno de los anteriores

Dejamos el enlace en el que podéis descargar la guía completa para resolver las dudas.

<https://www.ecoembes.com/sites/default/files/guia-con-contenedor-residuos-organicos.pdf>

Andamos

CHISTES

Con el otoño llega un clima mucho más frío y el equilibrio entre la duración del día y la noche. La señal más clara es que lentamente las hojas verdes de los árboles se van secando, lo que viene a representar, en sentido literario, la vejez.

En el hemisferio norte, la estación del año comienza con el equinoccio de otoño (entre el 21 y el 23 de septiembre). Las temperaturas van decreciendo y la naturaleza va perdiendo su verdor, te dejamos con estos divertidos chistes para que vayas acumulando la energía necesaria para conservar el "humor" interno.

¿Qué es un pez en un cine?
Un mero espectador

¿Qué le dice una barra de pan a otra?
Te presento a una miga.

¿Cómo se despiden los químicos?
Ácido un placer

¿Qué le dice un pato a otro pato que estaban compitiendo en una carrera?
Hemos empatado.

¿Qué le dice un 2 a un 0?
Veinte conmigo guapetón.

¿Cuál es el mejor portero del mundial?
Evidente ¡el de Para-guay!

¿Te sabes el chiste del hombre entre dos vallas?
- No.
- Vaya, hombre, vaya.



PIRÁMIDES DE PALABRAS

Cada una de las pirámides que se presentan a continuación ofrecen una serie de pistas. La primera respuesta tiene dos letras, la segunda tres, la tercera cuatro, y así sucesivamente.

Cada respuesta está formada por las mismas letras que la palabra anterior, más una letra añadida que hay que averiguar, y no importa el orden de las letras.

Un truco para solucionar estos ejercicios es que si no se encuentra la palabra del punto más alto de la pirámide, se puede intentar descubrir las otras, así se puede dar con la palabra que nos falte jugando con las letras que ya se han encontrado previamente.

1.- Nota musical

2.- Extremidad para volar

3.- Molusco de roca

4.- Chapa

1.- Dios egipcio

2.- Dos

3.- Instrumento musical

4.- Espina de pescado

5.- Comer hierba

1.- Marchar

2.- Corriente de agua

3.- Disparo

4.- 1 decímetro cúbico

5.- Pócima amorosa

Soluciones al número anterior:



Médico	Cocinera	Policía	Granjero	Obrero
Peces	Perro	Gato	Tortuga	Canario

AGENDA



“USO, MAL USO Y ABUSO DE LOS MEDICAMENTOS”

Ponente: Edgar Abarca Lachén, del Colegio Profesional de Farmaceuticos de Aragón

Fecha: Jueves 14 de Noviembre

Hora: 17:30 h. en 2ª Planta

DIRECCIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS

EL DRON

En 2019 cualquier persona puede comprar un dron (vehículo aéreo no tripulado) en un supermercado para tomar vídeos y fotografías aéreas. Esto ha sido posible gracias a Jordi Muñoz, un mexicano que creó en 2007 un dispositivo que ha revolucionado el mundo de la tecnología. Participaba en una plataforma para aficionados a construir sus propios vehículos aéreos no tripulados y en la que compartían experiencias. Un día logró hacer volar de forma autónoma un helicóptero de juguete y captó la atención de Chris Anderson, editor-jefe de Wired, la revista de tecnología más importante del mundo, se asociaron y crearon la compañía 3DRobotics, con la que pusieron estos dispositivos al alcance de todos.



Actualmente estos drones se emplean en numerosos contextos: en tareas de rescate, en labores de vigilancia, para grabar eventos, en agricultura, para la aplicación de herbicidas...

Pero como siempre, a este punto no se llega de golpe, hay toda una historia de investigación anterior que ha propiciado llegar a este final.

En un principio fueron los Vehículos Aéreos no Tripulados (UAV, son sus siglas en inglés), y es el uso militar el que está detrás del desarrollo de estos artefactos. En noviembre de 1918, los estadounidenses probaron una bomba capaz de volar hacia su objetivo y explotar en el momento previsto. El inventor fue el ingeniero Charles Kettering, y era un biplano que podía volar cerca de 80 Km.

A partir de ahí, los británicos empezaron a desarrollar varios aparatos aéreos no pilotados para destruir los zepelines alemanes, empleando las técnicas de radiocontrol ideadas por Archibald Low.

Durante la Segunda guerra mundial, EEUU fabricó el primer torpedo volante guiado por control remoto.

El espionaje de la Guerra Fría aceleró esta investigación, pues les servía para sobrevolar países y hacer fotos. En los últimos años los drones son capaces de disparar misiles, un fin que ha generado duras críticas.

En nuestras manos está el buen o mal uso de toda la tecnología en general. ¿Seremos capaces?