

Comarca



ASAMBLEA GENERAL DE A.P.I.A.C. Foto: Anusca Aylagas



Asociación Promoción Integral
de Ayerbe y Comarca.
Plaza Aragón, 40 - 22800 AYERBE
E-mail. apiac@reinodelosmallos.com



Ricarda López Oitegui



Fernando Palazón Lozano
y su hijo Antonio

EDITORIAL

El pasado día 7 de febrero a las 18 horas, celebramos la Junta General Ordinaria y Extraordinaria de nuestra Asociación, tal como se había anunciado por escrito personal a todos los asociados y a tenor de lo que ordenan nuestros estatutos.

Tuvimos que esperar a la segunda convocatoria porque el número de asistentes fue tan exiguo que incluso faltaron a esta cita algunos miembros de la Junta Directiva, por lo que ante los socios asistentes se dio lectura al acta de la última asamblea. El 2º punto, presentación de cuentas, tuvo una explicación por parte del tesorero que aclaró todas las partidas. En el punto 3º se informó de las actividades desarrolladas durante el año 2.008 y en el 4º se expusieron los objetivos para el 2.009 en el que se pedía la autorización de la asamblea para la petición de varias subvenciones. Y como final, en el punto 5º se procedió al turno de ruegos y preguntas en las que se desmenuzaron parte de las actuaciones de la comisión de Empresarios Turísticos adjunta al Plan de Dinamización Turística de

la Hoya de Huesca, también la del Grupo de empresarios y comerciantes de Ayerbe y la actuación del representante que tenemos en ADHESO.

Escuchadas todas y en vista de la escasa asistencia de socios, no surgieron preguntas ni se aportaron nuevas sugerencias para desarrollar otras acciones.

Todos los temas fueron aprobados sin ninguna oposición.

A continuación se inició la Asamblea General Extraordinaria, con un solo punto que se refiere a la elección de parte de la Junta Directiva. Al no existir ninguna propuesta, se decidió reelegir a los mismos componentes. Y sin más asuntos que tratar, se cerró esta sesión a la que solo asistimos 10 socios.

Esta falta de asistencia (ver foto de portada) puede achacarse a que en el mismo día y a la misma hora había otros eventos locales que quizás influyeron más que lo que pueda parecer una falta de interés de los socios en participar personalmente en las actividades de la asociación, que realmente necesita de nuevas iniciativas, apoyos y relevos.

SUMARIO

Páginas

PORTADA.....	1
Noticias y Actualidad.....	3-4-5 y 6
Notas explicativas del ejercicio contable de la asociación.....	7 y 8
Fondo Estatal de Inversión Local.....	9
Santa Agueda en Ayerbe... <i>E.C.A.</i>	9
O caxico. <i>Por Pepe de Possat</i>	10 y 11
Consejos y reflexiones ante la crisis <i>Por Carlos Marcuello</i>	12 y 13
Cosas de nuestra historia <i>por Chesus Gimenez Arbués</i>	14 y 15
Poema. <i>Por Susana</i>	15
O Güitre Lolo. <i>Por Justo Garasa y Marisa Borén</i>	16 y 17
Fé de erratas.....	17
O matacochin de siña Felisa. <i>Por Luis Pérez Gella</i>	18-19 y 20
Corazones de piedra. <i>Por Antonio Echegaray Luna</i>	21
REDOLADA. Palabras de casa nuestra <i>Por Chusé Antón Santamaria</i>	22
Los avances de la enfermedad del Alzheimer. <i>Por Encarna Coronas</i>	23
NECROLÓGICAS: Falleció la hermana Ricarda. <i>Chesús Gimenez</i>	24

En recuerdo de Fernando Palazón.

<i>Por Emilio Ubieta</i>	25
Información de la Oficina AEDL del Ayuntamiento de Ayerbe. <i>Por Natalia Asso</i>	26 y 27
Ayerbe en la RED. <i>Por Pepe Bescós</i>	28
BISCARRUÉS. Fiestas de San Sebastián <i>Por Lola Giménez</i>	29 y 30
Una Cuestión de empatía. <i>Por Berta Cucalón Moncayola</i>	31 y 32
Los medios de pago-Tarjetas de Crédito. <i>Por Antonio Esco</i>	33-34 y 35
Mascaretas en Agüero.....	35
Noticias escolares. Tablets.	36-37 y 38
Triste. Cosecha de invierno.....	38
Asociación de Amas de Casa. Ayerbe.....	39
Premio de los comerciantes.....	39
Nancy, 40 aniversarios. <i>Por Anusca Aylagas Lafuente</i>	40
Tradición oral. Cuentos de rabosas. <i>Por Anusca Aylagas Lafuente</i>	41
ENTRE PUCHEROS. Trufas, Guías y Recetas. <i>Por Encarna Coronas</i>	42
Vino Firé de Bodegas Pegalaz.....	43
Página publicitaria.....	44

NOTICIAS CORTAS Y ACTUALIDAD



Aspecto actual de la reforma.

Foto: L.P.G.

La Residencia N^{ra} Señora de Casbas de Ayerbe está en proceso de ampliación y las obras están en una fase bastante adelantada.

Una vez terminada, su capacidad de internos ascenderá en unas catorce o dieciseis personas y también será ampliada la sección de servicios: cocina, estancias de convivencia, gimnasio, almacenes, etc.

La Comarca de la Hoya ha renovado el convenio existente con esta residencia y también con la de Agüero para garantizar su mantenimiento, por lo que van a recibir 9.857 € la primera y 21.402 € la segunda.



*Ermita de Santa Agueda
Loarre. Foto: L.P.G.*

La Comarca de la Hoya de Huesca/Plana de Uesca ha restaurado tres iglesias -ermitas- románicas de nuestra zona; la de Santa Águeda, en Lobarre/Loarre, que contaba con un presupuesto de 30.000 €; San Miguel de Marcuello, cuyo presupuesto ascendía a 38.000 €, y la de Mueras, en Boleya/Bolea, obra presupuestada en 20.998 €. En los tres casos las ermitas han sido dotadas de nuevo tejado, para evitar que las aguas las abocaran a su desaparición. Se han arreglado y acondicionados los espacios exteriores y se han consolidado.

Con estas actuaciones tenemos un aliciente más para visitar esta zona, cuyo patrimonio monumental histórico-artístico se ha visto recuperado y puesto en valor.

Lástima que un ejemplar románico tan interesante como la ermita de Santa Lucía de Ayerbe tenga que continuar en lista de espera para ver cuándo le llegará esa restauración que tanta falta

El patrimonio histórico-artístico de carácter pictórico de Ayerbe está de enhorabuena, por haber visto aumentado su número con la restauración de un cuadro que existía en la sacristía el Santuario de Ntra. Sra. de Casbas. La obra ha sido restaurada en la Escuela de Restauración del Gobierno de Aragón. Los gastos (únicamente se paga en estos casos los materiales empleados) han corrido a cargo de la Cofradía de la Virgen de Casbas.

El lienzo, de autor desconocido, representa a Manuel Silvestre Alca

y Díaz de Pedrosa, vicario (párroco) perpetuo que fue de Ayerbe entre 1722 y 1757, arrodillado ante las figuras de San Joaquín y la Virgen niña. Al pie hay una inscripción indicando que fue pintado en 1747, cuando el donante contaba 49 años de edad.

La pintura, que no se encontraba en buen estado de conservación, ha recobrado parte de su original aspecto.



Ermita de San Paclo de Ayerbe.

Foto: L.P.G.

La abundante pluviosidad que hemos tenido este invierno y más concretamente en enero impidió realizar la acostumbrada y tradicional romería a la ermita de San Pablo el último domingo de enero, que casualidades de la vida este año coincidía con la festividad del Santo. No obstante aún hubo un reducido número de ayerbenses que se acercó a la ermita sin embargo la lluvia hizo que desistiera de su empeño y tuvo que regresar.

Debido a esta circunstancia y dado que estamos inmersos en la celebración del *Año Jubilar Paulino*, que concluirá en junio de 2009, ya hay alguna propuesta

de hacer la romería el 28 de junio, domingo, víspera de la festividad de san Pedro y san Pablo. Esperemos que la idea no caiga en saco roto.



*Castillo de Loarre.
Foto L.P.G.*

San Juan de la Peña y el castillo de Loarre entre las 7 Maravillas del Románico.

La colegiata leonesa de San Isidoro ha sido el monumento más votado por los internautas que han elegido las siete maravillas del románico español a través de internet en un concurso convocado por la Fundación Santa María la Real de Aguilar de Campoo (Palencia), seguida muy de cerca por dos catedrales, la de Santiago de Compostela y la catedral Vieja de Salamanca,

Los otros cuatro monumentos elegidos por los internautas han sido los monasterios de San Juan de la Peña, en Huesca, San Juan de Duero, en Soria, Santo Domingo de Silos, en Burgos, y el castillo de **Loarre**, en Huesca.

El Gobierno de Aragón aportará, en el año 2009, 1.800.000 euros, la Diputación de Zaragoza, 600.000, la de Huesca, 600.000 y la de Teruel, otros 600.000 euros. Según informó ayer el Ejecutivo aragonés en una nota de prensa, serán acciones objeto de este convenio aquellas actuaciones de interés común que tengan como finalidad la mejora de las infraestructuras y sistemas de

comunicaciones varias en el ámbito de las tres provincias.

Por lo que respecta al Alto Aragón, se contempla, el ensanchamiento y mejora HU-V-3141 **de Bolea a Puibolea**, el ensanche y mejora de la carretera HU-V-8611 y de la HU-V-3003 entre Javierrelatre y el tramo final (así como el acondicionamiento del firme de esta última vía), el acondicionamiento del firme de acceso a Jasa desde la HU-212, la segunda fase del ensanche y mejora del acceso al **Castillo de Loarre**, y de los accesos a Plan, San Juan de Plan y Gistaín.

Una excursión organizada por el Instituto de Estudios Altoaragoneses (organismo cultural dependiente de la Diputación Provincial de Huesca) visitó **Ayerbe** el pasado 22 de febrero, domingo. El *campanal* de San Pedro, el palacio de Ayerbe o de los Urriés, el Centro de Interpretación de Ramón y Cajal, el Santuario de Ntra. Sra. de Casbas y la iglesia parroquial fueron meta de la visita, que fue del agrado de todos. Especialmente llamaron la atención el Centro de Ramón y Cajal y, cómo no, las pinturas del Santuario de la Virgen de Casbas, que muchos desconocían.



*Ramiro Molina
Foto D.A.A.*

El día 2 de marzo numeroso público asistió a la inauguración de una exposición de fotografía antigua en el Espacio Ibercaja Castillo Montearagón que, bajo el título "Imágenes de siempre", refleja algunos aspectos de la vida, costumbres y tradiciones de la localidad altoaragonesa de Agüero. Son ochenta instantáneas, la gran mayoría en blanco y negro, que pertenecen a una colección mucho más amplia propiedad de Ramiro Molina Nivelá, quien las lleva recopilando desde hace 14 años con gran cuidado y esmero, para su disfrute y el de todos los vecinos del pueblo y limítrofes.

Esta colección pudo visitarse durante todo el mes, atendida por la exquisita atención de nuestro buen amigo Ramiro.



El sábado 27 de diciembre de 2008 la agrupación folclórica Santa Leticia realizó un concierto homenaje al que ha sido durante más de 35 años profesor de rondalla don Antonio Zaragoza.

El acontecimiento se desarrolló en la iglesia de San Pedro de Ayerbe. Fue un emotivo acto en el que antiguos y actuales componentes de la rondalla y grupos de canto y baile, manifestaron sus entusiastas muestras de cariño en la interpretación de las piezas, en un concierto dedicado por entero al profesor, que fue muy aplaudido por el gran número de ayerbenses que quisieron acompañar al maestro.

José Zapata, del hotel Alen d'Aragón de SANTA EULALIA DE GALLEGO participó en el concurso de Antena Aragón "Generación XXI", en el que diferentes emprendedores tratan de convencer de que su proyecto empresarial es el mejor para conseguir el premio en metálico que les ayudará a poner en marcha su idea.

En el libro *Migratorias en Huesca*, editado por el Ayuntamiento de HUESCA podemos ver a Menchu Arbués, vecina de MORAN, cuya trayectoria profesional centrada en París se destaca como ejemplo de mujeres que tienen que hacer las maletas para desarrollarse laboral y personalmente fuera de nuestras fronteras.



Noche de luna" es el nombre del cartel que Jesús Torralba presentó al concurso de carteles de carnaval de HUESCA y que obtuvo el tercer accésit. Recordamos que el año pasado otro ayerbense se hizo con el primer premio.

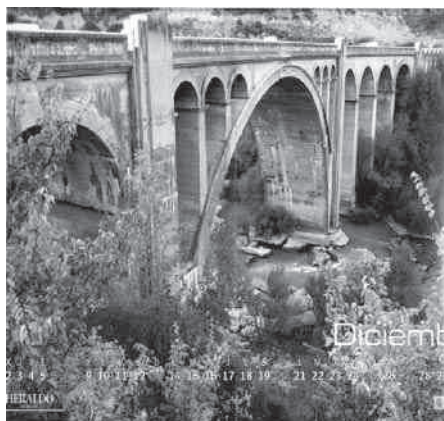
La muralla medieval de HUESCA lleva meses siendo objeto de una restauración que permitirá que todos podamos pasear por ella y conocerla mejor. Los sillares que están sustituyendo son muy parecidos

a los que se emplearon en su construcción y proceden de una veta que empieza en AYERBE y termina en UNCASTILLO.

El retablo del altar mayor de ARDISA dedicado a Santa Ana va a ser restaurado próximamente por una empresa especializada, merced a una subvención de la DPZ. Se espera que esté finalizado para el mes de julio coincidiendo con el día de la patrona.

Más restauraciones. La iglesia de Nuestra Señora de la Corona en PLASENCIA DEL MONTE va a ser rehabilitada por el Gobierno de ARAGON con una partida presupuestaria de 334.000 € (55 millones de pesetas).

La Fundación Endesa otorgó una partida de 270.000 € para poder iluminar exteriormente el castillo de LOARRE, como ya comentamos a nuestros lectores hace un tiempo. Sin embargo, el Gobierno de ARAGON se ha opuesto a esta medida al considerar que produciría un gran impacto ambiental por la elevada potencia eléctrica. Por otra parte este organismo está estudiando ampliar el centro de visitantes y hacer mejoras en el entorno y en la zona de aparcamiento.



El periódico HERALDO DE ARAGON ha regalado a sus lectores un calendario con algunos puentes de ARAGON del que destacamos el puente de MURILLO sobre el río Gállego en una preciosa foto.

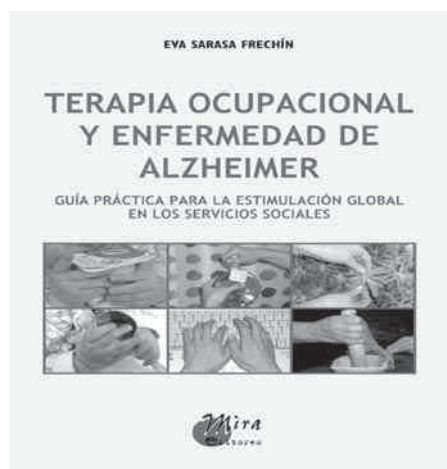
María Teresa Villarroel, descendiente de LOSANGLIS, es desde hace unos meses la nueva directora del hospital San Jorge de HUESCA. ¡Enhorabuena!

El pasado mes de enero el grupo de CHA del Ayuntamiento de LAS PEÑAS DE RIGLOS solicitó la creación de una web municipal. Argumentan que para los vecinos del extenso municipio sería mucho más sencillo realizar algunas gestiones municipales a través de internet, que desplazarse al ayuntamiento, dado el reducido horario de atención al público que se presta. Por otra parte consideran que en 2009 ningún ayuntamiento debería estar fuera de la red de internet por el gran servicio que puede suponer tanto para la realización de las tareas municipales como para los vecinos o turistas.

Por medio del Plan de Dinamización Turística se van a realizar obras en el Centro Arcaz de RIGLOS, que consistirán en mejoras en el acceso al centro que depende de la Comarca. Todos esperamos que por fin este centro se abra al público ya que lleva varios años construido pero apenas ha habido actividad en el mismo.

Tras años de esfuerzo, con la experiencia que da una vida laboral plenamente involucrada en la estimulación de grupos de demencias en Servicios Sociales por centros de Andalucía y Aragón, con un enfoque diferente que le aporta su actual puesto como valoradora de la Ley de

la Dependencia donde puede hacerse eco de la problemática que supone el



entorno social para las personas con enfermedad de Alzheimer y gracias a la participación del IMSERSO (Ministerio de Educación, Política Social y Deporte), ya ha visto la luz el libro de la vecina de Ayerbe Eva Sarasa Frechín; **Terapia Ocupacional y enfermedad de Alzheimer** (MIRA Editores).

Una guía práctica imprescindible para aquellos profesionales que con el esfuerzo diario de su trabajo pueden hacer que personas que padecen esta terrible enfermedad, obtengan una mejor calidad de vida así como la de los familiares que la sufren con ellos.



Lazaruswine (el vino de Lázaro) es el nombre de un caldo producido por la bodega EDRA de Ayerbe que tiene la particularidad de haber sido

elaborado por el método sensorial, a partir de las capacidades de los invidentes. Recientemente ha salido al mercado la segunda añada de este vino que ha sido impulsado por el enólogo Antonio Tomás Palacios, que es ciego y que en una cata percibió un potencial en la uva al más alto nivel de exigencia. Su etiqueta es muy atractiva, hasta el punto de que ha recibido el premio Laus 2008 de diseño gráfico y combina el lenguaje visual con el lenguaje braille. Podemos encontrar dos referencias de este vino, en etiqueta naranja (variedades merlot y syrah) y etiqueta negra (cabernet, syrah y merlot).

Por otra parte EDRA ha presentado su añada 2.008 con el nombre de BLANCOLUZ (viognier) en la feria Qualimen 09 en Zaragoza, recientemente celebrada.



COSECHA DE INVIERNO trajo hasta Ayerbe la obra de teatro: "Cabaré de caricia y puntapié", coproducción de la compañía GATO NEGRO Y EL CENTRO DRAMATICO DE ARAGON. Su director es Alberto Castrillo Ferrer de MURILLO DE GALLEGOS, del que ya hemos hablado en otros números de la revista y los actores, Jorque Usón y Carmen Barrantes: los tres son los autores del texto.

Esta obra musical parte de las canciones, traducidas por Alberto, de Boris Vian, que fue todo un personaje en el París de los años 40.

La obra es un tanto surrealista y te lleva desde la universidad donde se presenta una tesis hasta el ambiente más cabaretero, pero lo mejor es ese pedazo de actores que sin un minuto de descanso interpretan a un gran número de personajes, con cambios de vestuario, voces y registros. Ni que decir tiene que cantan de maravilla. El público no paró de reír y aplaudir, la mejor señal de que la representación gustó mucho.

El sacerdote ayerbense Antonio Romeo celebró la primera misa en su pueblo natal el pasado 7 de febrero, tras una larga vida dedicada a las misiones en Madagascar y Chile. Anteriormente había sido ordenado sacerdote en Antofagasta (Chile), donde ha permanecido durante 4 años. Antonio estuvo acompañado de su familia, así como de los sacerdotes don José María Alonso y don Luis Gurucharri y muchos vecinos que no quisieron perderse esta celebración tan importante para él. Posteriormente la familia ofreció un aperitivo donde hubo ocasión de charlar y recordar momentos vividos juntos en AYERBE. En el próximo número de COMARCA ofreceremos un emotivo artículo escrito por él.



Momento de la celebración
Foto A.A.L.

Notas explicativas del ejercicio contable de la Asociación en el año 2008

1 Capítulo gastos:

El comportamiento de los gastos para el año 2008 se pueden calificar como moderados y tienden a seguir una línea con una ligera pendiente ascendente, distorsionada ligeramente por el pago de la lotería de navidad del año 2007 que se hizo en 2008 por un valor de 9.599€, y que dejó una ganancia a Apiac de 1.561€ por premios que no fueron reclamados.

CONCEPTO	AÑO 2007	AÑO 2008	%. A.Vertical	%. A.Vertical
DEVOLUCION RECIBOS SOCIOS	386 €	779 €	2,2%	101,7%
LB ASESORES GESTORIA	496 €	661 €	1,9%	33,3%
SERVICIO DE CORREO	684 €	586 €	1,7%	-14,3%
SERVICIO DE TELEFONO	1.201 €	1.050 €	3,0%	-12,6%
IMPUESTO ESTATAL O AUTONOMICO	483 €	303 €	0,9%	-37,3%
COMISIONES Y GASTOS BANCARIOS	823 €	1.199 €	3,4%	45,7%
GASTOS ADMINISTRATIVOS VARIOS	1.094 €	83 €	0,2%	-92,4%
AMORTIZACION PRESTAMO	2.053 €	- €	0,0%	-100,0%
PAGO FACTURAS VARIAS	8.527 €	800 €	2,3%	-90,6%
SEGURIDAD SOCIAL	2.010 €	3.115 €	8,8%	55,0%
GRAFICAS ALOS Y GRAF.HUESCA	4.850 €	7.786 €	22,0%	60,5%
NOMINA Y ACTIVIDADES FORMATIVAS	6.995 €	7.772 €	22,0%	11,1%
LOTERIA AÑO 2007 PAGADA 2008	- €	9.599 €	27,2%	
JORNADAS MICOLOGICAS	- €	1.600 €	4,5%	
	29.601 €	35.331 €	100,0%	

La devolución de los recibos de los socios en 2008 se duplicó con respecto a 2007, por lo tanto las comisiones y gastos bancarios se incrementaron en un 50%, este factor no tiene relevancia puesto que sólo llega a una variación porcentual del 1% del total de los gastos con respecto al año 2007 (ver cuadro año 2007 Pg. 29 Revista N° 56).

Algunos de los recibos devueltos en el segundo semestre de 2008 se harán efectivos en el 2009.

Por otro lado es importante destacar la disminución de los gastos de servicio de correo y teléfono. Para disminuir estos costos fijos es necesario una buena política de austeridad y maximización de los recursos disponibles.

El concepto de pago de facturas y gastos administrativos se redujeron en torno a un 95%, pero por el contrario suben los pagos de la imprenta (para la revista Comarca y folletos) y se cancelan facturas que venían del 2007.

Finalmente los conceptos de nómina y seguridad social tienen un alza de 11% y 50% respectivamente y que se sufragan con la subvención de la DGA exclusivamente para este fin.

1. Capítulo Ingresos:

El concepto de recibo de socios se ve incrementado en un 75.8%, esto no significa que se esté cobrando más o que el número de socios aumentó en 2008, esta variación se explica por el cambio de la modalidad de cobro, en 2008 se cobró parte de las cuotas correspondientes a 2007 y parte de las cuotas que corresponderán a 2009.

La publicidad en la revista aumentó en un 23.4%, debido en parte a la utilización de la contraportada de la revista Comarca.

CONCEPTO	AÑO 2007	AÑO 2008	%. A.Vertical	%. A.Vertical
RECIBOS PUBLICIDAD	949 €	1.171 €	3,5%	23,4%
OTRA SUBV, IBERC, MULTIC,OTR	2.408 €	60 €	0,2%	-97,5%
SUBVENCION IMAGEN CORPORAT.	2.691 €	- €	0,0%	-100,0%
PRESTAMO-BANCARIO	- €	4.000 €	12,0%	
SUBVENCION COMARCA	1.115 €	1.600 €	4,8%	43,5%
SUBVENCION DGA		8.408 €	25,3%	
RECIBO SOCIOS	9.950 €	17.495 €	52,7%	75,8%
APORTACION COMERCIANTES	- €	360 €	1,1%	
OTROS INGRESOS	- €	105 €	0,3%	
	17.113 €	33.199 €	100,0%	

Cabe destacar como en años anteriores, que el soporte económico de APIAC está respaldado por las cuotas de los socios en un 60% (excluido el préstamo de 4.000€); el otro 40% de los ingresos lo componen en su mayoría las subvenciones. Por lo tanto el margen de maniobra de la asociación es muy limitado y de dedicación casi exclusiva a la revista y folletos.

2. Bancos:

Banco	Saldo anterior	Gastos	Ingresos	Saldo
BANESTO	1€	5.766 €	7.949 €	2.184,22 €
IBERCAJA	- 2.264 €	17.280 €	23.595 €	4.051,54 €
MULTICAJA	11.849 €	25.290 €	14.660 €	1.218,17 €
TOTAL	9.586 €	48.336 €	46.204 €	7.453,93 €
SALDO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008				7.453,93 €

El saldo de Ibercaja de 4.051€ se ve sobrestimado por el préstamo de 4.000 € a devolver en enero del 2009, en Multicaja se incrementan notablemente los gastos por el pago de la lotería de navidad (9.599€), Banesto se mantiene con un saldo estable por los ingresos de las cuotas de los socios y las salidas de las transferencias a Ibercaja y Multicaja para el normal funcionamiento de APIAC.

José Gildardo Zapata Bedoya

Tesorero Apiac.

FONDO ESTATAL DE INVERSIÓN LOCAL

El Consejo de Ministros del 28 de noviembre de 2008 aprobó el Real Decreto-Ley 9/2008, que creó el **Fondo Estatal de Inversión Local** y el Fondo Especial del Estado para la Dinamización de la Economía y el Empleo.

Los criterios utilizados son en base a los habitantes de cada municipio. Ejemplo: Ayerbe que tiene una población de 1.111 habitantes, puede tener acceso a un total de 196.634 €.

Detallamos las cantidades adjudicadas para los pueblos de nuestro entorno:

48.973'83 €	Mejora de alumbrado público en Ayerbe y su término municipal
9.110'64 €	Reforma de la instalación de fontanería y calefacción en el edificio Ayuntamiento de Ayerbe .
88.936'96 €	Reforma parcial de la plaza Aragón de Ayerbe .
49.612'57 €	Rehabilitación parcial de la cubierta de Santuario de la Virgen de Casbas. Ayerbe .
39.113'96 €	Mejora de las instalaciones en piscinas municipales. Biscarrués .
19.645'99	Asfaltado al camino del cementerio del municipio de Loscorrales .
15.643'76 €	Reparación de la cubierta del edificio municipal en Rasal . (Peñas de Riglos)
36.922'24 €	Reforma de la instalación de alumbrado público de Ena y Santa M^a de la Peña . (Peñas de Riglos)
13.435'12 €	Acondicionamiento de local social, antiguas escuelas del barrio de Concilio . (Murillo)
13.224'00 €	Obras de mejora en el cementerio municipal Santa Eulalia de Gállego
9.605'96 €	Rehabilitación de caseta municipal. Santa Eulalia de Gállego .
28.495'00 €	Reparación depósitos de agua de boca en el municipio de Agüero .
67.079'00 €	Almacén polivalente municipal. Loarre .

Este listado puede verse aumentado si son aprobadas algunas resoluciones pendientes.

SANTA AGUEDA EN AYERBE

En Ayerbe, se celebró este año, durante varios días, la fiesta de Santa Agueda. El día 5 de febrero después de ir las mujeres a misa, un grupo de voluntarias organizó una exquisita chocolatada. Al día siguiente se hizo una hoguera en la plaza Aragón y se invitó a todo el que quiso acercarse a comer panceta, chorizo y longaniza, asado a las brasas. Este encuentro alrededor de las llamas lo recogieron las cámaras de televisión de Aragón y por último más de 100 mujeres nos juntamos a cenar en el local del SEMPA. Una buena cena, muchos regalos para sortear y el baile hicieron que pasáramos una muy agradable velada.

E. Coronas



Pura, la asistente de mayor edad, fue elegida reina de la fiesta. Foto: E. Coronas

● CAXICO ●

Por Pepe de Possat

De mis primeros recuerdos son aún la placidez y la constante quietud que, día a día, enseñoreaban el lugar donde nací para ir creciendo de manera tan razonablemente lenta. Únicas necesidades, aquellas de que mi reino vegetal dispone sin necesidad de perseguir y, única compañía, la de esos otros seres de rango superior que, ellos sí, han de procurar su diaria subsistencia. Mejor, voy a presentarme. Me llamo “O Caxico de Fuen-calderas” porque resulta que de pequeño, según supe después, vine al mundo como un berduguillo de chaparro; incluso, andando el tiempo, me quisieron cambiar el nombre por el de un “roble”. Nací en la primavera de 1508 y puedo asegurarlo porque, como nos pasa a todos con la edad, recuerdo mucho mejor lo que me contaron de entonces que lo que ocurre ahora. Además, no hace falta más que verme para adivinar que soy muy... ¡Pero que muy viejo! Una referencia para los de ahora: cuando yo no era más que un retoño de 22 años comenzó Fuen-calderas a ser parroquia, trasladada ésta desde la extinta Villa de Liso. Mucho ha llovido desde entonces... ¡Ah, la lluvia! Sólo a ella debo mi dilatada longevidad. Porque en-raizado al azar, como lo estoy, en la marguin de un solano con acusada pendiente, jamás pude gozar de río u arroyo, ni fuente ni pozo, ni nada parecido a la presencia del agua que no fuese eso, la de la lluvia. De mi posición en este abierto espacio natural todas las hora de sol y de luz me pertenecen; en la calculada altura de unos novecientos metros sobre el nivel del mar, todos los vientos me ayudan a mantener la flexibilidad de mis potentes brazos. Y como respuesta al amplio espectro de las temperaturas, con las que el ciclo anual vegetativo me regala, mi capacidad para continuar ofreciendo: primave-ras de verdes claros, en los meses de calor la extensa gama de verdes más intensos, variedad de amarillos y ocre en el otoño, hasta el tenue gris característico invernal tras la caída de la hoja. No así la eterna apariencia de mi tronco, de grosor descomunal, destacando por aparecer labrado en profundos surcos de diseño nada convencional y manteniendo, además, la singularidad de su casi eterno color gris oscuro. Aún voy a permitirme añadir algunas connotaciones más, tales como las medidas que recientemente alguien se ha ocupado de tomar: El perímetro del tronco a 1,30 metros de altura es de 6,09 metros, la altura máxima de 13,50 metros, el diámetro máximo de su copa de unos 13 metros, completando con la observación de que las ramas, en su tarea anual de generar el necesario vigor caducamente renovado, y también quizás cansadas, optan por continuar apoyándose en el mismo suelo. Como

la peculiaridad de mi emplazamiento: junto a la carretera A-1202, en el punto kilométrico 26, a mano derecha en dirección Ayerbe-Sádaba y tan sólo unos 800 metros del pueblo de Fuen-calderas. Y como la diversa toponi-mia del monte que me custodia: La Cabañera, La Rabo-seta, El Rancapedos, La Bal de Casera y El Contadero. Basta ya de comportamiento egocéntrico, cuanto más que las visitas recibidas, breves por lo general, resultarían in-contables. Porque de mi vida estática arranca el anhelo constante de emular, de correr y hasta de volar, cuanto más de tener cerca a tal multitud de seres vivos pertenecientes al reino superior. Porque de su contacto directo y de sus permanencias ocasionales depende, en gran parte, el equi-librio del particular ecosistema donde me ha tocado vivir. Diminutos insectos, gusanos y hormigas conviviendo de manera permanente; roedores, culebras, lagartos y lagar-tijas hallando sustento entre la hojarasca. Voladores de diversos tamaños que en su mayoría, y en un momento u otro, deciden anidar dentro de mi propia estructura: en nidos aéreos los gorriones, mirlos, tordos y picarazas y, en las cavidades de mi viejo tronco, habilitados por los pica-troncos, mochuelos y trucazos; otras aves espacian más sus visitas, como las garrapiñas, águilas y milanos, alufrando el movimiento de sus presas desde el punto más alto de mi copa; y como cuervos, boletas y güeitres en sus revue-los de inspección a la búsqueda de su alimento necrófago. De frecuente compañía fueron también los rabosos, ginetas, y fuinas criando éstas en las cavidades de mi tronco. Otros de mayor tamaño como jabalines y ciervos, por un lado, y los rebaños de ovejas y cabras por otro, buscando uno de sus alimentos básicos en los pastos, como lo son el fruto de mi cosecha. Además de los perros de caza y de pastor hallando sombra y resguardo tras sus agotadoras correrías. De mi relación con los humanos... ¡Ay, del trato con los hombres! Intentaré explicarlo desde diferentes pers-pectivas: con los diferentes usuarios del monte, con los transeúntes y curiosos, y con la propia vida del pueblo. Pastores y cazadores fueron mis más asiduos visitantes en la búsqueda y sostén de unos animales que regularían, más o menos, su necesidad de comer carne. Ocupados en benefi-ciarse del monte con el cultivo de algunos pequeños campos, cercanos a mis dominios, también los agricultores utiliza-ron el cobijo de mi sombra gratificante para todos, perso-nas y animales domésticos. Leñadores afanados en la tarea de procurarse leña, para sus hogares y para la socorrida ob-tención del carbón vegetal, se fueron sucediendo; pero nin-guno de ellos, generación tras generación, dudó en dispen-sarme el máximo respeto, de tal manera que nadie ni nunca

acabasen conmigo como si de un chaparro más se tratase. Vías de comunicación muy próximas me concedieron también otro privilegio, el de la convivencia con quienes las transitaban. Como la coincidencia en el contiguo Cerro de la Raboseta de las dos cabañeras que atraviesan el monte y hasta hace pocos años tan usadas en la trashumancia, desde el Pirineo hasta el Valle del Ebro y viceversa. El viejo camino de paso y de unión entre los dos valles en que me encuentro (La Galliguera y los Ríos Arba): tránsito seguro y repetitivo de arrieros, viajeros de pueblo a pueblo, fuerzas armadas, etc., etc. Hasta llegar a la apertura de la actual carretera hace ya casi un siglo; ésta sí que, seguro que sin pretenderlo, llegó causándome en una parte de las raíces, el único daño físico que hasta hoy he sufrido; bien que la agresión y por fortuna, no fue especialmente grave. Y la multitud de curiosos que, precisamente por la carretera, acuden frecuentemente a saludarme (pienso yo) y a quedar asombrados ante las singulares dimensiones que les ofrezco, en tamaño y en longevidad; a tal efecto, un placa metálica de reciente colocación junto a mí, ya se ocupa de llamar la atención de propios y extraños, con la anotación de haberme sido concedido el emblemático título de “Árbol Monumental”. ¡Vivencias tan entrañables todas ellas...! Y de tan diversa naturaleza como podrían ser las sensibilidades de cada uno de los seres con los que el azar decidió que compartiese mi destino. Voy a ante verme, no obstante, a ir algo más allá (lo de ir que sea sólo una ironía), hasta el alma de la vida colectiva de mi pueblo; no en balde he tenido el privilegio de sentirla mía también durante los cinco siglos de nuestra historia en común. Nada tan gratificante como observar, día a día y desde aquí, la actividad tesonera que los fuencalderenses desplegaban en sus trabajos, como garantía de supervivencia y de continuidad. Al rayar el alba los pastores saliendo hacia los corrales donde encerraron sus rebaños; poco después, el resto de los hombres con sus caballerías hacia las diferentes tareas en campos, huertos o el propio monte. Menos visibles las mujeres que, bien sabía yo, quedaban al cuidado de la chiquillería y de los animales domésticos en el resguardo de sus casas... Y dando señal inequívoca de los hogares vivientes que había en el pueblo, testimoniada mediante las pacíficas columnas de humo saliendo por las chimeneas. ¿Y de los sonidos que hasta mí llegaban? El más cotidiano el de la campanica del reloj desde la pinganeta de la torre, ininterrumpido aviso del paso de las horas y las medias, bien que sólo desde hace noventa años en que lo instalaron. Los de las tres campanas de la iglesia (éstas desde el siglo XVIII), convocando a ritos, ceremonias y a otros actos sociales (fiestas, mayores, rebato, etc.) mediante sus específicos toques y bandeos; manera segura de avi-

so e invitación a la comunidad. Asimismo, la irresistible atracción que despertaba la sonoridad de la trompeta del pregonero o alguacil del Ayuntamiento, advirtiendo a los vecinos de cuantos actos oficiales iban a tener lugar o, simplemente, avisar de otras noticias con carácter menos ritual. De la luz natural todos nos sentimos dueños, ya que del sol, la luna y los relámpagos nadie discute su propiedad. Pero sí la de otras luces improvisadas que, más o menos periódicamente, tenemos la prerrogativa de disfrutar. Eran las de las tieldas encendidas que en la oscuridad de la noche refulgían por las calles y en la mano de alguien que tenía la necesidad de alumbrarse; de todas formas, llegada la electricidad a principios del siglo XX, las tieldas y hasta las velas fueron sustituidas por las bombillas colgadas en la esquinas. Otras luces, las de las hogueras populares, transmitían tal atractivo e intimidad que apenas si podían dejar de mirarse; ¡lástima que sólo se encendían en tres de las noches de invierno, vísperas de las fiestas de Santa Bárbara, Santa Lucía y San Sebastián. En otras actividades locales celebradas, quizás de acceso restringido para mí, ya me hubiera gustado participar más directamente, ya; sobre todo, en la dinámica vida de los niños. Sin embargo, no hace mucho que un día de calor vino a verme uno de ellos; bueno, que fue niño en las décadas de 1930 y 1940 pero que algo después hubo de emigrar. Se sentó apoyada su espalda en mi tronco... ¡Y me habló de tantas cosas en las que yo ni había pensado...! Que una de sus debilidades de niño y de adolescente era la de venir a verme en busca de respuesta a sus preguntas sobre la naturaleza y sobre nuestra historia. Que desde entonces yo no había cambiado nada, incluso, que tampoco era diferente de como su abuelo Martín le había dicho recordarlo en su más lejana infancia. Que para la gente de Fuencalderas él sabe que soy un símbolo, porque me creen el más digno representante de aquellos valores en los que basan su modelo de vida y de comportamiento: tesonería frente a los objetivos a conseguir, dureza y resistencia ante las adversidades, hospitalidad a toda prueba, colaboración y ayuda a los necesitados... Hasta me llegó a rogar que yo aguantase, que vivir unos cientos de años más no sería nada para mí y que... Bueno, en realidad él no calló durante su larga permanencia junto a mí. Pero yo... Pues eso, sólo supe responder intentando matizar su bienestar con el sutil balanceo de mis espesas ramas, suavemente mecidas en aquel atardecer por la candorosa brisa que subía procedente de Moncayo. Fue a través de este gesto que me pareció haber sabido corresponder a la delicadeza de su visita. Nada más se me ocurrió poder hacer. Y es obvio, que nada pude decir.

CONSEJOS Y REFLEXIONES ANTE LA CRISIS (I)

Por Carlos Marcuello Recaj



La crisis económica y financiera es mundial, y dado que el capitalismo actual sienta sus cimientos en la globalización, el empeoramiento de la situación se ha sentido en Estados Unidos, Europa, Japón, los países emergentes, los países pobres, etc. Sin embargo, España, desde la Bahía de Cádiz hasta el Reino de los Mallos, está sufriendo la crisis como el que más: de hecho, somos los campeones mundiales en destrucción de empleo. Las previsiones más optimistas apuntan a un paro del 16% en 2009 y 2010, mientras que ningún gran país de nuestro entorno superará el 10%. Y dado que el aumento del desempleo es el indicador más negativo en una economía, podemos hacernos cuenta de que nuestra situación es realmente grave. Sin embargo, y aunque hayamos de asumir la realidad tal y como es, no hemos de caer en el desánimo: al contrario, ahora más que nunca es el momento de luchar y superarnos individual y colectivamente. Los consejos que a continuación expongo son, aparentemente, obvios y resabidos, pero son recomendaciones que ya se daban hace mucho tiempo y que la sociedad española, en gran parte o en su mayoría, no los cumplió, así que recordarlos no está de más.

Prudencia y previsión

Desde 1995 hasta 2007 nuestro país ha experimentado un crecimiento económico espectacular, pero mucha gente parecía no querer darse cuenta de un principio fundamental: tarde o temprano, por una causa u otra, llegaría la crisis. Son los llamados ciclos económicos: expansión, desaceleración, recesión, depresión y recuperación. Y desde que el hombre habita en civilización han existido.

Muchas familias, además de comprar vivienda, se endeudaban peligrosamente en apartamentos en la playa o la montaña, lujosos coches, viajes de ensueño, muebles suntuosos... pensando en que nunca le faltaría trabajo. Grave error que ahora estamos pagando. ¿Pues no se ha dicho toda la vida que siempre hay épocas de vacas gordas y épocas de vacas flacas?

Consumo y no consumismo

El principal motor en una economía de libre mercado como la nuestra es el consumo interno, es decir, que para que las cosas funcionen (haya trabajo, riqueza, recaudación de impuestos) es necesario que la gente adquiera bienes y contrate servicios. Para ello, no sólo hay que comprar lo justo para sobrevivir: también es positivo que salgamos a cenar a un restaurante, vayamos de vacaciones o nos demos un capricho de vez en cuando. El problema llega cuando gastamos más de lo que podemos, es decir, cuando adquirimos productos a débito sin control o previsión. ¿Cómo es posible, por ejemplo, que jóvenes con 20 años, nada más empezar a trabajar y ganando menos de menos de 1.000 euros, se compraran (a crédito) coches de 30.000 euros, con el visto bueno de sus padres? Estupideces así, incontables.

No invertir arriesgadamente

Otro error no poco habitual en muchas personas fue invertir en empresas financieras que prometían grandes e inmediatos beneficios, o arriesgar gran parte de su patrimonio en la bolsa, sin atender que el mercado de valores es, por su naturaleza, variable e imprevisible en mayor o menor medida. También

hay otro refrán muy popular: nadie da duros a cuatro pesetas. Sin embargo, hubo muchísima gente, ricos y pobres, que, ingenuamente, creyó a los pillastres que, con tanta frecuencia, han proliferado estos años.

Conservar el puesto de trabajo

Hasta hace poco, el empleo sobraba. En muchos lugares los carteles de oferta laboral se mantenían tiempos y tiempos, pero ahora la situación ha cambiado radicalmente. Por ello, en lo que dependa de cada uno, hay que esforzarse por cumplir en el trabajo. No es necesario morir de esfuerzo, pero sí realizar las tareas con seriedad y diligencia, e implicarse de lleno en el proyecto de la empresa. Nuestros superiores lo agradecerán y valorarán. Y si nuestra compañía ha de recortar gastos y nuestro puesto desaparece, que no sea por nuestra culpa: que nos quedemos con la conciencia tranquila y una buena carta de recomendación.



Trabajar para el Estado.

Lograr hacerse funcionario es el sueño de la mayoría de españoles, ya que nuestra idiosincrasia es bien diferente a la de, por ejemplo, los Estados Unidos, donde la gente es más emprendedora y abierta a cambiar de trabajo y lugar de residencia en su propio país, y son muchos los que tienen ganas y capacidad para abrir y mantener negocios. El lema actual, pues, es: Papá Estado: colócanos a todos. Sin embargo, eso no es posible: el sector público sólo puede acoger a un porcentaje de la fuerza laboral. Otra opción es que nos convirtamos en un Estado comunista donde todos los medios de producción sean públicos y la libertades económicas y empresariales desaparezcan, algo poco probable, dado el colosal fracaso histórico del comunismo. Con todo, animar a quien quiera convertirse en funcionario: es algo muy recomendable, por razones obvias. Y para ello, sólo una opción al respecto: superar las oposiciones correspondientes. ¿Cómo? Estudiando, estudiando y estudiando. Hay otro lema que me gusta y guarda relación con la cuestión: O ni siquiera lo intentes, o lánzate de cabeza a ello.

Búsqueda de trabajo y formación

Una vez que hayamos perdido nuestro puesto de tra-

bajo, no hay que caer en la desesperación. En nuestra mano esta esforzarnos por encontrar uno, y pensar que a casa no nos lo vendrán a ofrecer. Para ello, existen múltiples medios que ayuden en este sentido, y todos hay que emplearlos con intensidad: apuntarse en la oficina pública de empleo, inscribirse en empresas de trabajo temporal, enviar o entregar nuestro currículum, buscar ofertas en periódicos, etc. No obstante, el mejor medio para encontrar trabajo quizás sea Internet. Los usuarios habituales no tendrán problema en emplear la red pero el que no entienda de informática no ha de tener reparo en pedir ayuda a cualquier familiar o amigo que domine el asunto. Paralelamente a nuestra búsqueda de trabajo, y dado que los días se hacen tan largos sin trabajar, podemos utilizar nuestro tiempo en formarnos y reciclarnos. España es uno de los países del mundo con una mayor y mejor oferta formativa en cursos que ofrecen gratuitamente los servicios públicos

de empleo, a través de Internet, a distancia, en academias, universidades, etc. Cursos de gestión empresarial, de informática, de idiomas, de técnicas gremiales, carreras, masters, formación profesional... no importa cuales sean nuestras inquietudes y capacidades: la cuestión es superarnos y no desperdiciar el tiempo libre que, como única ventaja, nos permite el desempleo. Para finalizar, criticar lo fácil que es desentendernos de la crisis y no asumir que la sociedad española en su conjunto es responsable directa de la situación. Echar la culpa al Gobierno y olvidar que muchos o casi todos hemos hecho las cosas mal, es de un gran cinismo. Nuestra imprudencia inversora, egoísmo, falta de previsión, consumismo irracional, cerrazón ante la evidencia, etc, han hecho que las cosas fueran por donde tenían que ir: es decir, a una crisis que cada mes destruye más de 100.000 puestos de trabajo. Es el momento de unirnos todos: fuerzas políticas, agentes sociales, empresarios, ciudadanos... Y de pensar en que hemos salido adelante en muchas otras y peores ocasiones: una fratricida guerra civil, una espantosa postguerra, otras graves crisis económicas... y que, sin lugar a dudas, y más tarde o más temprano, también saldremos de esta. Eso sí, con muchas lecciones aprendidas. Esperemos.

Cosas de nuestra historia (6)

La contratación del albeytar o veterinario

Junto al notario o secretario del Concejo, médico, maestro, **boticario** o farmacéutico y sacristán-organista, el veterinario o **albéitar** venía a engrosar la lista de los “profesionales” que desempeñaban sus servicios en beneficio de la comunidad, una vez que habían sido contratados por el Concejo ayerbense.

El **albéitar** o veterinario por esta zona de Ayerbe también recibe o recibía el nombre de *mariscal*.

El contrato

A principios del mes de octubre de 1644 ante el notario Francisco Antonio de Fuentes se presentaron los jurados de Ayerbe Pedro Pérez, mayor en días, y Juan Francisco Pascual al objeto de elevar a escritura pública la contratación de Juan de Esporrín Aguado como **albeytar** o veterinario de la villa, una vez que el Consejo particular había dado luz verde para efectuarla.

De Juan de Esporrín Aguado sabemos que por esas fechas habitaba en la vecina villa de Murillo de Gállego.

El documento contractual aceptado por ambas partes contenía las siguientes cláusulas:

Vigencia

Estaría en vigor durante tres años, comenzando a regir, con carácter retroactivo, desde el 29 de septiembre de 1644 hasta igual fecha de 1647. Es decir, de San Miguel a San Miguel, tradicional fecha de contratación en Aragón.

Salario



Antigua escuela de veterinaria de Zaragoza
1872

Por este concepto percibiría anualmente quince cahíces de trigo bueno, limpio y *recividero*, *mesura común* del Reino de Aragón, el cual le sería entregado por los propios jurados, a sus expensas, cada 29 de septiembre, fiesta del arcángel san Miguel.

Obligaciones

Juan de Esporrín Aguado se obligó a servir de **albéitar** y curar cualesquiera cabalgaduras, así de labor como de otra clase, de todo tipo de enfermedades producidas por heridas, mataduras y otras enfermedades que tuviese, sin hacer ninguna distinción entre los vecinos y habitantes de Ayerbe y sus aldeas, que por entonces lo eran Biscarrués, Fontellas, *Osanguiles/Losanglis* y *Piamorrera/Piedramorrera*.

Se desplazará personalmente a las aldeas, siempre que su presencia fuese requerida en ellas.

Servicio permanente

Quedó establecido que Juan de Esporrín Aguado no podía ausentarse de la villa más de una noche sin la expresa autorización de los jurados; caso de faltar más del espacio de tiempo estipulado, no dejando como suplente a su sobrino Jusepe Dieste, **albeytar** también, sería sancionado con veinte sueldos jaqueses, aplicados a los jurados ayerbenses.

Casa franca y exención fiscal

Se trasladaría a vivir a Ayerbe, donde residiría con su familia, mientras estuviera en vigor el contrato. A estos efectos,

los jurados se comprometen a darle casa franca, es decir, libre de contribuciones, durante los tres años.

El nuevo *albeytar* también consiguió ser asistido gratuitamente por el médico de la villa cuando estuviese enfermo. Obtuvo asimismo ventajosa situación fiscal con respecto a los restantes vecinos no infanzones toda vez que los jurados lo eximieron de impuestos como el *tallion*, *vagages* y *soldados*.

Como a muchos lectores la cifra de quince cahíces de trigo anuales que recibiría Juan Esporrín Aguado en concepto de salario no les dirá mucho o nada, les aclaro que el cahíz es la medida de capacidad por excelencia de Aragón para los áridos antes de la implantación del sistema métrico decimal. Según la *Gran Enciclopedia Aragonesa*, un cahíz en principio

venía a equivaler a 32,64 litros y en algunas de sus variadas equivalencias locales, pues en cada zona o población variaba, a 33,048 litros.

Esta forma de pagarle por sus servicios induce a sospechar que el Concejo ayerbense no debía de pasar entonces por buena etapa económica visto que le resultaba más rentable pagarle en especie, en este caso trigo, que en dinero constante y sonante. No obstante el *albeytar* a buen seguro que sacaría ganancia de esos quince cahíces de trigo, canjeándolos por otros productos o vendiéndolos posteriormente; también compatibilizaría su profesión con el cultivo de

alguna huerta o campo y la cría de animales domésticos como gallinas, *conielllos*, *cochins*, etc. para el autoabastecimiento de su casa.

Para la sociedad de entonces y hasta para la de hace unas décadas constituía un gran consuelo contar con el auxilio del *albéitar* o veterinario por dos motivos; el primero,

dado que los habitantes de Ayerbe y sus aldeas se dedicaban mayoritariamente a la agricultura y, en menor medida, a la ganadería, y en segundo término, porque sus funciones estaban muy ligadas al principal elemento de las antiguas ferias de mayo o del *hambre* y de septiembre o de *San Mateo*: los animales porcino y de labranza; con los productos de aquéllos se suministraba la casa de alimento para una buena temporada y estos últimos ayudaban a sacar adelante las labores agrícolas con las cuales y el sudor de sus frentes se ganaba



Los traslados se hacían a lomo de caballerías

Foto L.P.G.

el sustento diario.

Para los interesados en el asunto, diré que los contratos del *boticario* o farmacéutico y del médico ya se dieron a conocer, respectivamente, en los números 31 (octubre-diciembre de 2001), páginas 24 y 25, y 39 (octubre-diciembre de 2003), páginas 28-39, de Comarca.

Chesús A. Gimenez Arbués

Poema

Este pequeño poema lo escribí a los dos o tres días de morir mi madre. Viví con ella toda mi vida, casi sesenta años, y me dolió muchísimo. Yo había oído decir, cuando se moría una persona mayor, la frase tan estúpida “que era como una pera madura que al fin se cae del árbol”. Pero yo no lo sentí así y por eso quise hacerle estos versos que de veras me salieron del alma.

Hoy, después de casi once años, sigo llorando cada vez que lo leo y pienso en ella como en una madre AMA a sus hijos sin esperar nada a cambio, pero eso lo entiendes más al hacerte mayor y por supuesto siendo MADRE.

A mi madre:

*Jamás me dolerá lo suficiente tu partida
hay tantas cosas que no te dije y te diría
tantas cosas que te hice y no te haría
tantos besos que no te di y ahora te daría
tantos “te quiero” que me callé por cobardía*

*Ahora que ya es tarde y me arrepiento
me consumo llorando noche y día
pero ¡creo!, ¡tengo fe!, ¡¡¡ estoy convencida !!!
que tú, madre, sobretodo en esta vida
me entendiste, perdonaste y me querías*

*Espérame en el cielo, que allá arriba
donde solo existen el perdón y la alegría
nos daremos y diremos cada día
todos los besos, abrazos y te quiero
que no nos dimos ni dijimos en la tierra.
Madre mía.*

Susana

Ayerbe julio de 1997 (te fuiste el 22, yo te escribí el 25)

O GÜITRE LOLO (El anciano buitre)

Capítulo I

En un lugar del Pirineo Aragonés, de cuyo nombre si quiero acordarme: Riglos, vivía un viejo buitre. El mallo en el que habitaban él y toda la colonia se llamaba ARCAZ, pues recordaba un gran arco, en parte ya erosionado por el viento y la lluvia. Un lugar ideal para una colonia de buitres leonados, orientado al sur y protegido del cierzo. En invierno el sol del mediodía calienta la roca del mallo creando un microclima muy agradable para los buitres, puesto que las rocas siguen desprendiendo el calor mucho tiempo después de que el sol ya se ha puesto.

En una de las más grandes repisas de este mallo, se reunían todas las tardes un grupo de jóvenes buitres para escuchar las palabras, llenas de sabiduría de “O Güitre Lolo”, el buitre más anciano y respetado de toda la colonia.

Aquella tarde la repisa del mallo estaba a rebosar de buitres, llegados de todas las colonias cercanas: Agüero, Peña Rueba y hasta los que viven en la Foz d’ Escatele. Todos habían venido para escuchar las palabras de *O Güitre Lolo*.

Hoy más que una reunión era una asamblea, pues había preocupación y tensión en el ambiente. Un silencio total se hizo cuando vieron llegar al anciano buitre, que con su majestuoso vuelo se posó en una gran piedra situada en el centro de la repisa y en la cual, ningún otro buitre osaría posarse.

Por fin el silencio fue roto por un joven buitre de Agüero que preguntó, con todo respeto: -Maestro Lolo, ¿Por qué los hombres han roto el pacto que tenían con los buitres? Desde tiempo inmemorial, los buitres limpiábamos los montes de cadáveres y ellos a cambio nos daban los cadáveres de sus animales domésticos. En cada pueblo existía un muladar (comedero de buitres).

¿Por qué los hombres han roto el pacto, maestro?-

El anciano buitre guardó silencio, como esperando que el joven siguiese con su exposición sobre los acontecimientos y así fue; apenas habían pasado unos segundos, cuando el joven buitre prosiguió. -Si los hombres han roto el pacto, nosotros no estamos obligados a seguir cumpliéndolo, por eso algunos de nosotros, en situaciones extremas de

hambre, atacamos a los animales débiles o heridos, y estas situaciones extremas son cada vez más frecuentes. ¡Todos tenemos hambre, maestro! El invierno pasado murieron algunos ancianos y también jóvenes. ¡Murieron de hambre! ¿Qué está pasando, maestro? -La frase sonó en la garganta del joven buitre con verdadera angustia. Esa angustia se apoderó de toda la asamblea, y la pregunta estaba en el corazón de todos.

El anciano buitre miró a todos los reunidos, viendo la congoja y el hambre en el rostro de todos ellos.

Un silencio sepulcral se hizo en todo el mallo y por fin una voz ronca y fuerte, pero a la vez melodiosa sonó en los mallos.

(El viejo buitre solo hablaba en aragonés, como habían hablado todos los buitres de esta parte del Pirineo desde tiempos antiguos.)



O güitre Lolo

-¡As presonas an cambeau! -Esto levantó murmullos entre los presentes. Pero el anciano prosiguió. - A mayoría d’os mesaches ya no aturan en os lugars, ni patian os mons, ni quien cuidar os rebaños. Agora sen ban a bibir en billas y ziudades mu grandes. Allí todo yé artificial, muito zemento, os camins son de

asfalto pa poder correr más porque a chen siempre ban con prisas. Cuasi

todos s’an esbarrau das radizes y ya no tien cariño ni aman a naturaleza, porque ni biben en ella ni de ella; antimás que no se pue amar u querer a naide u cualcosa que no conozes y s’an jopau en ta ixos lugars u ziudades, n’ande no se conoze a cuasi nenguno.-

El anciano buitre hizo una pausa, que fue aprovechada por un buitre ya adulto y muy preocupado por la situación, pues esa primavera el y su pareja ya habían perdido a su pollo, muerto por el hambre.

-¿Por qué maestro? ¿Por qué los hombres se han marchado a las ciudades?

-*Por os diners*- Contestó el anciano. - ¿Qué es eso? Se preguntaban unos a otros. ¿Para qué sirve? ¿Se puede comer?

El anciano esperó a que finalizara el interrogatorio y se

hiciese de nuevo el silencio para proseguir con su relato:

-Os diners, ye cosa que solo baloran os umanos. Ye un inbento pa fer cambeos y pa que os ricos se fagan cada bez más ricos y os probes cuasi no lo guelan y cada bez en tengan menos. Os diners an feito un nuevo orden mundial que os que se tien por espabilaus lo llaman globalización, n'onde todo se compra y todo se vende. Todo tiene un prezio y cuasi todo se consigue por diners.

Esta raza d'os umanos, treballan día y noche pa apercazar cuartos. Muitos tien que tener dos u tres tajos y tien que treballar l'ombre y a muller pa conseguir bella miaja más de salario y en cuanto más diners tien, más se gasta. Esto ye como una locura de entre todos porque afeuta a cuasi todos y fa que todo su tiempo lo neseziten pa ganar más. No puen dedicase a sus fillos ni a os biellos y asinas, a os zagals los llevan en ta una guardería pa que les en cudien otras presonas como si estubian en un rebaño lo mesmo que os corderos, y a os biellos los meten en un asilo pa que les fagan os cudiaus otris que no son d'a familia, pero a los que tamien tien que pagales.

Os mozetes ploran cuando os padres los dexan en a guardería porque les paize que están abandonaus y os biellos no aturan de cloxidar a os parientes porque s'alcuentran dexaus d'os propios fillos y nietos, dimpués d'abelos cudiau con tanta amorosidá y d'abesen quitau o pan d'a boca pa que comieran ellos.-

El relato de o güitre Lolo era tan estremecedor que nadie se atrevió a interrumpirle.

-Muitos de güisotros sus acordareis cuando ixos mesaches

yeran felizes, iban tos campos cantando jotasy seguiban cantando mientras treballaban y cantaban os mozetes y as mullers. Os lugars, por chiquins que fueran, rebutiban de vida. Se quereban, se aduyaban unos con otris, a os fillos los criaban os padres y as madres sin sacalos de casa, os biellos moriban en su cama rodiaus de tos os seres querius. Os maldito diners les a quitau o goyo de vivir. Ya no se sienten jotasy, ya denguno canta.-

Aquella terrible narración que acababa de explicar el anciano buitre sobre los hombres, cambió radicalmente la opinión de todos los presentes. Ahora ya no había animadversión contra los hombres, ahora el sentimiento era de pena y preocupación por una especie, la humana, con la cual la relación siempre había sido muy cercana, pues buitres y hombres han convivido y se han beneficiado mutuamente desde la fundación del mundo.



Nota del autor:

Desde la aparición del “mal de las vacas locas” (encefalitis esponjiforme) se ha prohibido a todos los ganaderos de Europa tirar los cadáveres en los viejos muladares, lo que ha ocasionado una terrible hambruna entre todas las rapaces necrófagas de Europa. Quizás sería tiempo de revisar esta medida sanitaria que al parecer es extremada y exagerada.

Los comederos para buitres que se han instalado en Aragón, son insuficientes en calidad y cantidad de alimentos que se les lleva, pues así como “no solo de pan vive el hombre” no solo de restos vive el buitre.

Justo Garasa Asún y Marisa Borén Gómez.

Fe de erratas

En el boletín anterior número 59, en la fotografía de la Feria: Plaza Alta de Ricardo Compairé, pone 1908 cuando debía figurar 1928.

En la foto de portada figuraba de autor Lola Giménez cuando en realidad era Jesús Torralba.

En el calendario 2009, se omitió poner el logotipo del Ayuntamiento de Ayerbe que fue el organizador del evento ferial. (Pedimos disculpas)

O matacochin de siña Felisa

Si alguna fiesta se ha celebrado en nuestra tierra con mayor gozo siguiendo los rituales de la tradición, han sido las matacías del cerdo. Seguramente porque en las zonas rurales imperaba el autoconsumo, en donde la jugosa carne del cerdo ocupaba una de las principales fuentes del sustento diario.

Felisa era viuda desde hacía varios años: convivía con su hijo Manuel, con Josefina su nuera y los dos *mozetes*, todos compartían casa y trabajo, ya que el pequeño agricultor por su escasa economía disponible, precisaba de todos los brazos del conjunto familiar para poder llevar a cabo las duras faenas del campo y del complemento ganadero que hacían posible el sostén de la casa.

En un frío diciembre, en casa de la señora Felisa ya tenían acordado que al día siguiente se haría la matacía de uno de los cerdos, por lo que los preparativos necesarios ya habían sido hechos. Un cierto nerviosismo imperaba ante el evento.

-Josefina ¿t'as alcordau de comprar todas as especias?

-Si señora, pero aun estamos a tiempo de repasalas. Percatase busté mesma: a sal, arroz, canela, pimienta molida, pimentón dulce y picante, una mijeta de orégano, piñones, anís en grano y cuerda pa atar os churizos y as morzillas, ya están compradas; as yerbas de estremonzillo, zinollo y laurel están en o granero que ya las preparó fa un montón de diyas Manuel. L'anís p'as longanizas y pa echar o mezcladillo d'antes de escomenza a fainar, también lo tenemos. Os dobladillos y tortas de cazuela que preparemos en o forno están guardaus en l'alazena chunto con as almendras garrapiñadas, conque me paize que ya no falta cosa.

-Güeno, güeno, mas bale aseguralo que no tener que correr en ta la tiendeta. Si acaso que esbarre Manuel o cohin grande pa dejalo sin comer, que mañana si está farto, se rebientan as tripas al desleilas.

-Ixo ya lo sabe Manuel y o crío también, que no yé primer año que lo fazen.

-Ya lo sé, pero millor ye izilo pa que no s'olbiden, que a bezes l'uno por l'otro a casa sin barrer.-

Y llegó el día. Aquella mañana todos habían madrugado más de lo corriente. Felisa ya había *esfollinau* o *fogar*, encendido el fuego y había descolgado d' o *calderizo* la marmita de hierro: en su lugar, ya había colocado un caldero grande de cobre para tener abundante agua caliente que permitiese *escaldar* o *cochin*.

Bien es verdad, que en según qué

tipos de trabajo precisaban ayudas externas, por lo que ya se había avisado previamente a familiares, vecinos o amigos, para poder llevar a cabo la tarea de la matacía del cerdo y también habían contratado la participación de Gregorio y Luciano, los dos *matachines* que durante esta época se dedicaban a este trabajo domiciliario.

El cerdo, con las tripas vacías desde el día anterior, gruñía en su *zolle* esperando su pienso, pero ignoraba que su destino era bien distinto.

Todavía no había amanecido y los ayudantes se iban acercando al patio de la casa que era el lugar en donde se iba a verificar el *matapuerco*.

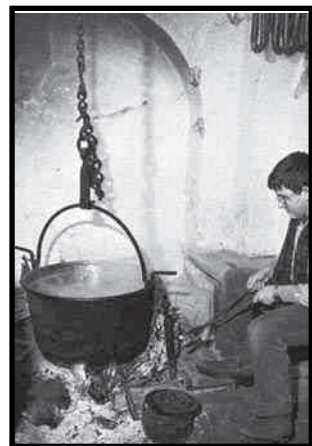
Reunido el entramado social, comenzaron a colocar el *bación* en posición invertida para que sirviera de banco en donde degollar el cerdo, alinearon los pucheros o vasijas con las que tenían que acarrear el agua caliente desde la cocina, hicieron mayor acopio de leña para avivar el fuego y como movidos por un resorte, al llegar los matarifes aparecieron como por arte de magia los platos con las viandas preparadas para el desayuno: tostadas de ajo, dobladillos, tortas, almendras garrapiñadas, higos secos, etc. que iban desapareciendo ante el buen apetito mañanero de los asistentes, que remojaban su *gaznate* con las tradicionales copas de anís y mezcladillos con coñac o moscatel.

Una vez adquiridos los arrestos precisos para afrontar el esfuerzo, los hombres se dirigieron a la *zolle* para intentar en principio, que el cerdo saliera por su propia voluntad merced a las caricias que el dueño le prodigaba rascando el lomo del animal, mientras, la dueña luciendo una *chambra* y un delantal blanquísimo, le mostraba unos granos de maíz en un *pozal* haciéndolos sonar para que el hambriento bicho siguiera el camino que le estaban marcando.

-Chiquios, no lo atosiguéis, que os cochins son mu tozudos, basta que lo empuchéis pa caminar enta atrás.

-Mia que si se pone fato igual le clabo o gancho yá,- dijo Gregorio el matarife, que ya llevaba en la mano el enorme gancho en forma de ese, que le servía para dominar al animal cuando degollaba.

-Alguarda, alguarda, ¡coño! que ya



El calderizo



saldrá. No bies que como siente tanto rebullicio o probe animal se espanta y no quíe salir.

El animal, que con buena razón no presentía nada bueno, se resistía a obedecer, pero paso a paso llegó hasta el patio que para él representaba el patíbulo y antes de que el matarife le pudiese clavar el gancho bajo la barbilla, dio un respingo desasiéndose de la compañía de su comitiva y se plantó en la calle a una velocidad impropia del pesado animal que hasta entonces no había forma de hacerlo caminar.

Todos corriendo detrás y cuanto más lo perseguían, menos se dejaba coger y mucho menos obedecer la dirección que sus asesinos querían que tomase. Por fin y ante el agobio que le produjo la carrera, cansado y no digo nada como estaban sus perseguidores, lo pudieron pillar de las orejas y el rabo. Arrastrando, lo llevaron hasta la casa en donde entre jadeos y bromas lograron acostarlo sobre el *bación*. El matarife sujetando la cabeza del cerdo con el gancho clavado en el mentón y la otra parte de la ese sujeta en su pierna, pidió a su ayudante el cuchillo degollador que era un arma de dos filos, punzante y de hoja ancha y cuando los colaboradores tenían al cerdo bien sujeto de las patas y otro sentado a *escarramanchas* sobre el animal, introdujo el cuchillo en la yugular, teniendo especial cuidado de no tocar el *garganchón* para que tuviese un buen sangrado, pues se entendía, que para que la carne salga blanca y tenga buena conservación *o matachín tié que tener güena mano*.

La sangre del degollado que fluía a borbotones, era recogida en un barreño por la dueña de la casa que no podía evitar, que su blanco atuendo fuese salpicado por el viscoso líquido ante los esfuerzos y patéticos chillidos que el animal prodigaba, mientras que poco a poco iba perdiendo fuerza.

La mondonguera revolvía la sangre con la mano, dándole vueltas abriendo y cerrando los dedos para que no se coagulara y recoger las venas haciendo un *moñigo*, aprovechando hasta la última gota, porque de la cantidad de sangre dependía que pudiesen hacer más o menos morcillas y tortetas.

Una vez muerto el cerdo, se daba la vuelta al *bación* y se colocaba dentro. A continuación se remojaba por partes el cuerpo del animal con agua muy caliente y cuando los matachines averiguaban el punto de escaldado, se procedía a rascar con una herramienta llamada *cazo* y eliminar el pelo y la tez del bicho, dejando su piel limpia.

Las pezuñas, eran extraídas con un pequeño gancho provisto de un aro en un extremo para poner los dedos

del artesano y estirar sin dificultad. Terminado el pelado, en las patas traseras se hacía un rasgado para sacar los tendones y entonces se introducía una en cada lado de la *garroneta*, que a su vez, en el centro se había anudado una sogá. Con ese artefacto, no sin esfuerzo, se izaba al animal para proceder primero, a su afeitado, que se hacía con un cuchillo bien afilado y pasado con arte por el acero de la *chaira* y después, el *destripado*. En esta labor el destripador empieza a rasgar por el centro de la panza poniendo sumo cuidado en el corte que va de arriba hacia abajo, hay que poner la máxima atención para no alcanzar con el cuchillo alguna de las tripas que empiezan a salir por la grieta que se está abriendo en la panza del tocino.

-Mozetas, gusotras azercar o balde pa que Luziano baiga metiendo os instentins.- Apostillo la señora Felisa que era quien llevaba la organización del trabajo.

Dos mujeres levantan un balde y el *matachín*, poco a poco va depositando en el interior las tripas, que a continuación se extienden sobre una mesa y se procede a desliarlas con mucha suavidad para no reventarlas. Finalizada esta función, las mujeres se las llevan al lavadero, en donde procederán a una minuciosa limpieza.

Antes, Felisa ha separado una pieza que estaban esperando con impaciencia los *mozetes*. ¡La vejiga!

-Zagales, tomar a bichiga, pero sus la tenéis que preparar gusotros, que yo no pienso poner os morros pa inchala.

A pesar de los muchos escrúpulos que parecen tener los chavales con el aroma que desprenden las tripas *d'o cochín*, ellos se las ingenian y con un canuto de caña soplan y soplan hasta conseguir hinchar el balón de fútbol más antiguo que se haya inventado.

Felisa complacida les dice. – *Irusné a chugar en tas eras. Este año is tenido suerte de que no la queremos empleyar pa guardar as insundias derretidas, porque aunque ye grande o cochín, vamos a fer muito mondongo y no ne sobrará.*- Y los críos saltando de alegría emprendieron el camino de las eras.

La sanidad es muy importante. Se toman tres muestras de distintas partes del cuerpo, de la papada, de las costillas y de la zona del diafragma, hasta que el veterinario (*mariscal*) no ha pasado la inspección del cochino, nadie ha de probar la carne del cerdo. No se suelen dar casos de triquinosis por estas tierras, pero siempre se ha oído de alguna ocasión, haber tenido que enterrar todo el cerdo.

Mientras en el lavadero las mujeres siguen lavando las tripas, en la cocina se empieza a preparar el arroz para



las morcillas que previamente se hace cocer con una rama de laurel en una marmita y para saber si está en su punto, la mondonguera echaba una cucharada contra la pared y si se quedaba pegada, ya se podía verter en un cuenco de loza; se añade manteca cortada muy fina y se condimenta con la sal, canela, pimienta y un *zalpau* de piñones, después se añade la sangre conforme se van amasando.

Cuando llegan las tripas limpias y seleccionadas, (las gruesas para morcilla y las estrechas para chorizo y longaniza), una de las mondongueras se dedica a coser con hilo recio de algodón uno de los extremos de las tripas anchas, las otras mujeres las van rellenando con la pasta y les atan el otro extremo de la tripa para precintarlas. Las tripas se rellenan con la ayuda del embudo de boca ancha. A continuación se ponen a cocer a fuego medio.

-No las dejéis gorgotiar que se espiazaran. ¡Coña!, tengamos pazencia que cada cosa nesezita su tiempo. ¿Is prebau a pasta?- Apostilló Josefina.

-Si, a mi m'a paizado güena, pero agora punchalas una miajeta y cuando salga o caldete blanco ya se puen sacar. Entremistanto ya podemos ir masando as tortetas que ya m'a puesto Manuel a farina dentro de la artesa.

La artesa era la vacía que se utilizaba para amasar también el pan. Josefina, como era la más joven, se dispuso a realizar esta faena que requería más fuerza. Mientras, Felisa se disponía a echar los ingredientes relatando como un ritual todo lo que vertía sobre la artesa.

-O primero as sopas escaldadas, ¡ esmenuzalas una miajeta con as manos!, dimpués a manteca cortada, y luego ponemos as espezias: una zalpadeta de anís en grano, otra de piñones, dos de canela, una de pimienta y pa rematar; (haciendo la señal de la cruz, recitaba) por cada pan escaldau; de sal, un puñau y bien espolbariazada, pa que" Santa Susana no la faga sosa ni salada".

Las morcillas, una vez cocidas, se colocaban sobre una mesa y se tapaban con un mantel de cáñamo para que *resuden*. Pero siempre pasan cosas, con el trajín de las mujeres no se percataron de que el gato de la casa también quería participar de la fiesta y como una exhalación se subió a la mesa y cogiendo una rastra de morcillas comenzó una veloz carrera hacia la calle.

-Me cagüen su alma. Achúchale o perro pa que la suelte.- Bien se vale que Canelo como buen sabueso, en cuanto vio correr al gato, se lanzó en su



persecución y este tuvo que abandonar su botín porque pesaba demasiado.

Recuperada la rastra de morcillas entre las chufas de los asistentes, Felisa recogió las morcillas *enterregadas* después del paseo y se dispuso a lavarlas en la cocina.

-A ixé gato le pegaré una tozada porque ye mu ladrón. Por suerte, a enganchau

as morcillas d'o cular que son as que en más estima las tenemos. Tos os años len poneba en o presente d'o mariscal, pero agora ya no pue ser, pues aunque las meta en o caldero otra vez ya no quedarán bien. Mia, cortalesne a estos pa que las preben. -Les dijo a las mujeres que le ayudaban.

Después del suceso, las mondongueras comenzaron a *reparar la masa de las tortetas*, esto requería un remasado individual de cada una y se les daba la forma deseada, a veces se les hacía un agujero a modo de rosquilla para que se pudieran enristrar en una caña a fin de colgarlas y conservarlas secas para añadir a los cocidos. Conforme las tenían ya formateadas las iban echando al caldero.

-Agora, agora ye cuando tiens que poner más leña, que as tortetas requieren que gorgotie l'agua.

Por la tarde se despedazaba la canal del cerdo y se preparaban unos cuantos platos de porcelana con un poco de mondongo y algunos filetes de lomo, papada o lo que Felisa creyera conveniente, para obsequiar al médico, veterinario y algunos familiares o amigos. Esto se llamaba el *presente* y era una costumbre muy extendida entre los que hacían la matacía del cerdo.

En los días siguientes y ya con más tranquilidad, se procedía al salado de los jamones, que se restregaban con sal utilizando la pata del cerdo. Con los retajos del despiece, magros y tocino, se picaba y se preparaba la masa de los chorizos y longanizas que se embutían después de tres o cuatro días de maceración y luego se colgaban para que por

medio del secado se fuesen curando. Si el tiempo era muy húmedo, se colgaban en la cocina para que la acción del humo activase la maduración sin florecerse.

Esta costumbre ancestral ha ido perdiéndose porque el rodillo de la industrialización ha cambiado los métodos, pero su evocación nos transporta a una festividad muy apreciada.

Luis Pérez Gella



CORAZONES DE PIEDRA

Por Antonio Echegaray Luna



Hoy he vuelto a pasar por uno de esos lugares que, de repente, traen a la memoria recuerdos de acontecimientos que nos dejaron profundas huellas.

Unos años después de nuestra conflagración fratricida, nos encontrábamos solos, mi abuelo y yo, en uno de esos parajes en los que entonces reinaba la desolación, la penuria y la miseria.

En realidad, éramos tres, pues la familia se alargaba con la presencia de Linda, una joven perrita, color canela, ojos negros y profundos, orejas largas, pelo corto y sedoso.

Recuerdo su triste mirada, cada vez que tomábamos el escaso pan para cortarnos una racionada tajada. Parecía decirnos “A ver si os acordáis que yo también existo y tengo hambre” y sacrificando el último bocado, se lo arrojábamos al aire, cazándolo ella en pleno vuelo. Se lo engullía produciendo un ruido seco con sus fuertes y descansadas mandíbulas, reclamando con un movimiento de cola, un poco más.

Un día, salimos a trabajar en uno de esos áridos bancales, que solo heredan las familias pobres. Para llegar a él era obligatorio transitar por un tramo de carretera, entonces muy poco concurrida. Linda correteaba junto a nosotros, inconsciente y feliz. Súbitamente, surgió uno de esos poquísimos camiones que transportaban madera. El drama surgió repentinamente. La perra se nos escapó. De nada sirvió llamarla. ¿Qué debe pasar por el cerebro de esos animales que se precipitan al paso de los vehículos, ignorando el peligro que representan?

El caso fue que el pobre animal resultó absorbido por las ruedas del camión, que la dejó tras su paso, tirada, aplastada, destrozada, sanguinolenta, pero al haberla cogido de lado, todavía viva, aunque lanzando lastimeros gemidos que partían el corazón.

La apartamos de la polvorienta carretera. La colocamos en el borde de la cuneta... Nos había alcanzado un buen amigo que había presenciado toda la tragedia. La palpó y examinó, moviendo la cabeza nos dijo. ¡Este animal no tiene remedio! Es preciso rematarla para evitarle mayores sufrimientos.

El abuelo, paralizado por la congoja y la pena, se alejó silenciosamente. El amigo me miró. ¡Muchacho, esto es cosa tuya! ¡No te aflijas! Total, solo es una perra. Y se marchó también...

Jamás me olvidaré de aquellos ojos antes soñadores, ahora moribundos, mirándome suplicante, cuando, torpemente casi cerrando los ojos por el dolor, con la azada le arrebatava ese hilillo de vida que todavía conservaba. Le pedí perdón... Aunque viviese mil años,

difícilmente se me podrá borrar esa horrible sensación que me hizo considerarme como un vulgar verdugo.

Por fin quedo inmóvil, lo mismo que mi corazón. Le cavé una fosa en el vecino campo yermo por el que he vuelto a pasar hoy. El lugar de su tumba es perfectamente reconocible, por la yerba que parece crecer más fresca y lozana. El amigo nos vino a visitar. ¡Bah! No os disgustéis por un perro. ¡Cuando mi perra vuelva a tener cachorros, ya os guardaré el más bonito.

Se lo agradecemos. Sabemos que perros, como las personas, nacen y mueren cada día. Pero ninguno parece ser digno de reemplazar a nuestra perrita, como ningún niño nuevo puede reemplazar al hijo que se le ha muerto a una madre. ¡No más perros para compartir la misma hambre que pasamos nosotros!

Tardamos bastantes días en reaccionar. Cada vez que abríamos el cajón donde se guardaba el tesoro de aquel pan blanco, se nos representaba nuestra Linda, ladeando la cabeza,

moviendo sus largas orejas jubilosamente, al pensar que la hora del reparto había llegado. Cuando nos llevábamos a la boca ese pedacito, antes destinado a ella y observábamos que el animalito ya no estaba allí, con sus profundos ojos negros y la risa del meneo de su cola, se me mojaban los ojos y ese trozo de pan nos parecía más seco y amargo. Pido perdón por estos sentimentalismos, desgraciadamente desfasados en nuestros materializados y deshumanizados tiempos modernos. Si transcurrido con creces más de medio siglo, seguimos recordando una humilde perrita que pasó en un instante de la alegría de vivir a las tinieblas de la muerte y todavía nos reprochamos “Si la hubiésemos llevado atada” imagino lo que deberían de pensar, esos que siembran cadáveres, no de humildes animalitos, sino de seres humanos que conscientemente asesinan bandas de terroristas sin el más mínimo escrúpulo. ¿Piensan alguna vez en el dolor de las familias, las viudas y los huérfanos? ¿Podrán alguna vez descansar? ¿No les perseguirán día y noche las implacables miradas de esos ojos que ellos apagaron para siempre? Ya no pueden preguntarles ¿Por qué? ¿Qué daño os hice?

La insensibilidad, la crueldad, el rencor, odio e intransigencia que les mueve a este sanguinario sector de nuestra humanidad, llega a veces a tales extremos, que, de tener un forense que hacerles la autopsia a una de esas repugnantes criaturas, buscarían en vano su corazón, pues en su labor solo hallarían una piedra.



REDOLADA*



Esta sección recoge los escritos en aragonés

Palabras de casa nuestra



Charrando en o carasol

farute: Se gosa dezir d'una persona que ye una miqueta suyiza, de poco roze con os demás, d'escaso apego familiar, difizil de trato. Tiene trazas de ser un poquer raro, con bella cosa d'egoísmo, orgüello, presunzió, individualismo, tozudería...Tamién destaca por tener un caráuter fuerte, basto, mostrenco, malcarau, mal pensau y mesmo menazador.

Promana ista palabra tan nuestra de o latín clasico *forasticus*: forastero, estranchero. Por probable alterazió por metátesis de as bocals deriba en aragonés ta *farute*; en francés *forasticus*>*forasche*>*farouche*; en probenzal se quedó en *ferouche* y en ozitano *feroche*.

amprar: Rezibir prestau, bibir de prestau, tener cosas d'otri: una jada, abríos, una corbata negra...Tomar bella cosa de os demás pa utilizar-la u imitar-la y no sólo materials, sino trazas de pensar, prozedimientos, palabras d'otras lenguas... Si una familia se beye apurada se gosa sentir: están obligaus á amprar, s'han bisto obligaus á amprar, á bibir de l'ampre... Iste bocable promana de o latín popular

imprumutare, alterazió por asimilazió regresiba de o latín *impromutare*; *impromutare*>*amprare*>*amprar*. En francés deribó ta *emprunter* y en probenzal y ozitano ta *empruntar*.

crebaza: Abertura fonda en a superfizie d'una cosa. Grietas en os terrenos por simarsen u researsen. Distancia infranquiable entre dos personas u cosas. En medizina, fisuras cutaneas que á ormino se fan en as mans, en os labios y en os talons probocadas por os fríos, por a edá u por os treballos penosos. Crebaza en os senos de as mullers que crían y que duelen muitismo cuando teta o mozer. En os abríos –caballos, mulas, burretas– laquias cutaneas que se fan en os pliegues de a primera juntura u articulazió de as patas. Ista palabra probiene de o latín *crever* (partir, tronzar) que con os sufixos –*aza*, –*asse*, –*asso* y –*acce* fa *crebaza* en aragonés, *crevasse* en francés, *crebasso* en probenzal y *crepacce* en italiano.

laso, lasa: Fatiga fisica cheneral u localizada en una parte de o cuerpo que fa difizil continar con una faina u esfuerzo. Fatiga moral, mental, afeutiba. Cansera total. Estar en ayunas, *in albis*, sin probar bocau. Tener a tripa lasa. Estar liso y laso. Sin resistencia, estragau, sulsido, esmirriau, transparentau... Que no se tiene, no se sostiene, se caye largo. Ser a estampa de a misión, estar en os güesos, entrau, acabau... Quedar-se en cosa, chupau, aniquilau, en abaldono...Promana iste bocable de o latín *lassus*: canso, agotau, mal alimentau. En francés se quedó en *las*, en ozitano *lasso/lassa* y en probenzal tamién *las*, *lasso/a*.

Chuse Antón Santamaría Lorient



LOS AVANCES EN LA ENFERMEDAD DEL ALZHEIMER

Cada día es más corriente conocer personas centenarias, hemos tenido la suerte de vivir en esta época en que la vida se ha alargado, las personas siguen siendo jóvenes con bastantes años, jóvenes porque siguen siendo vitales, porque visten con colores alegres, siguen teniendo ilusión de aprender, de viajar, en una palabra: de vivir. Pero también nos encontramos con casos

de personas de aspecto saludable pero a las que sus mentes no les acompaña, no pueden llevar una vida normal, se les ha olvidado cómo encender el fuego, o dónde está la nevera, sus recuerdos se borran y dejan de reconocer a sus familiares. Ante un caso así, un nudo se pone en el estómago y pienso, “no querría llegar a esta situación”, yo tengo menos miedo a la muerte que

a un estado de dependencia tan grande y este pensamiento seguro que es compartido por muchas personas. Para la familia supone un gran problema un enfermo de Alzheimer, este necesita unos cuidados de 24 horas con un gran desgaste por parte del cuidador, emocionalmente también es muy doloroso no ser reconocido por la persona querida, ver sus cambios de humor o su agresividad.

Por este motivo cuando voy viendo en la prensa que se están haciendo grandes avances para evitar esta enfermedad, siento un júbilo enorme y cuando además este trabajo está liderado por Manuel Sarasa Barrio mi sentimiento es de un gran orgullo ya que para mi es una persona cercana y querida.

Manuel Sarasa, nacido en Ayerbe, estudió la carrera de

Veterinaria en la Universidad de Zaragoza, se marchó a Suiza, donde comenzó a dedicarse a la investigación del Alzheimer y de la proteína implicada en la enfermedad. Una vez de vuelta en la Universidad siguió con la investigación, pero con grandes esfuerzos. El Gobierno aragonés le concedió una pequeña ayuda económica, aunque tuvo que utilizar sus propios recursos económicos para financiar

el sueldo de algunos de los colaboradores del laboratorio. En el año 2004 fundó Araclon Biotech para desarrollar la investigación, en torno al diagnóstico y tratamiento de Alzheimer y cuenta con un mínimo apoyo del gobierno autonómico.

A fecha de hoy ya se ha probado la vacuna en animales, primero en ratones y conejos y últimamente en perros. Estas pruebas les han llevado a la conclusión

de la alta eficacia de esta vacuna tal como los profesionales preveían y además no es tóxica. Esto quiere decir

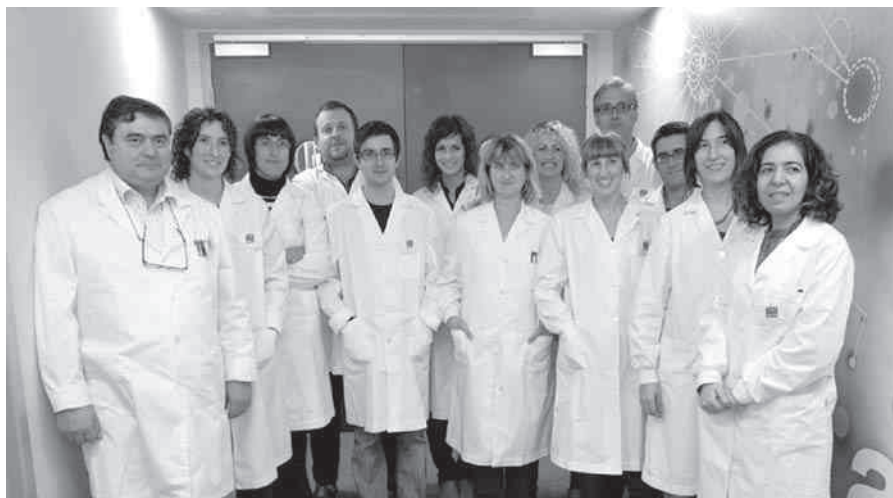
que está preparada para probarla en las personas y si no aparecen efectos secundarios y resulta eficaz en prevenir la enfermedad se podrá comercializar posiblemente a partir del 2015 y con ello se conseguiría evitar un gran problema social.

Y por último la gran noticia para este investigador ayerbenense.

La Oficina Europea de Patentes ha concedido la patente al proyecto del doctor Sarasa y esto significa una seguridad para seguir trabajando en este gran proyecto que nos garantizará una mayor lucidez en nuestras vidas.



Dr. M. Sarasa



El Dr. M. Sarasa y su equipo de investigación

NECROLÓGICAS

Falleció la hermana Ricarda

Cuando casi estábamos a punto de cerrar la edición de este número de *Comarca*, una triste noticia llegó a nosotros: la hermana Ricarda, de la congregación de las Hermanas de la Caridad de Santa Ana, nos dejaba para siempre el pasado 19 de febrero en la residencia que esta congregación tiene en Garrapinillos, Zaragoza.

Ricarda López Oitegui, navarra de nacimiento pero aragonesa y más concretamente ayerbense de adopción, estuvo muy unida a much@s de nosotr@s desde que, en 1977, sus superiores la destinaron a Ayerbe, tras estar muchos años prestando sus servicios en la Clínica Provincial de Huesca.

De carácter alegre y jovial, no se le ponía nada por delante. Tanto en su dimensión religiosa como en la personal habría que decir que fue una fuera de serie y una luchadora infatigable.

Muy pronto se supo granjear el afecto y cariño de todos; tanto de los sucesivos sacerdotes que han estado al frente de la parroquia (José María, Antonio Luna, Carmelo, Rodolfo y Manuel), como

de sus colaboradores y de los ayerbenses en general pero muy particularmente de las personas que frecuentaban el Hogar del Jubilado y de las residentes en la Residencia de Ancianos “Nuestra Señora de Casbas”, con quienes compartía muchas horas de compañía o disputando divertidas partidas de dominó o guiñote, permitiéndose hacer alguna que otra trampilla para darle más aliciente al juego.

Igualmente tomaba parte en cualquier actividad en la que se propusiera participar y así no tenía ningún empacho en asistir a las cenas con motivo de la festividad de santa Águeda y del Día de la Mujer Trabajadora o a las excursiones organizadas por las Amas de Casa.

Como religiosa ayudó muchísimo en la parroquia, animando los cánticos de las diferentes funciones de culto, realizó muchas celebraciones de la Palabra en Riglos y Losanglis/*Osanguiles* en ausencia del párroco, no se

perdía ninguna Jornada o Asamblea de Pastoral Diocesana e incluso sin que se diera cuenta Rodolfo, grababa sus homilías. También animaba los cánticos de las procesiones y estaba siempre atenta para que en la parroquia estuviese todo preparado para las celebraciones litúrgicas, que le gustaban sencillas, sin mucha parafernalia.

Mas un aciago día del 2005 la vida de Ricarda operó un cambio radical de 180 grados; afectada de un inesperado parálisis, tuvo que ser ingresada en la Clínica Provincial de Huesca de donde fue trasladada a Garrapinillos, para una mejor convalecencia y esperada y ansiada recuperación, ésta última por desgracia no llegó.

El domingo 15 de febrero Ricarda recibió la visita de amistades de Ayerbe; al verlas, en su particular forma

de expresarse tras el parálisis interpretó un poco del himno a la Virgen de Casbas, ese himno que tantas veces le cantó a su Virgen. Así manifestó su alegría por ver a esas personas tan queridas para ella.

A su funeral en Garrapinillos, celebrado el sábado 21 de febrero, asistieron los sacerdotes de Ayerbe a quienes ella había asistido y acompañado así como un numeroso



Un homenaje a la hermana Ricarda en la Residencia

grupo de personas de Ayerbe, Biscarrués, Erés, Linás de Marcuello, *Santolaria de Galligo*, *Osanguiles* /Losanglis que quisimos testimoniarle con nuestra presencia nuestro más sencillo y emocionado adiós.

Al igual que se dijo del también fallecido obispo de Huesca don Javier Osés Flamarique podemos decir nosotros de Ricarda López Oitegui, que pasó haciendo el bien.

Josefina, Alejandrina, Celia, Encarna, hermanas suyas de la congregación destinadas en Ayerbe, su fiel amiga Feli y quienes la conocimos y trabajaron y colaboraron con ella la llevarán siempre en su corazón, como muchas personas de Ayerbe, Riglos, Losanglis/*Osanguiles* y poblaciones de la zona.

Descanse en la paz de los justos.

Chesús A. Gimenez Arbués

En recuerdo de Fernando Palazón Lozano



Pocos días después de concluir las XVIII Jornadas de Micología de Ayerbe, supimos que su más ilustre y antiguo clasificador de especies, Fernando Palazón, había ingresado en el Hospital de San Jorge de Huesca, aquejado de enfermedad que pasados dos meses se mostró incurable.

En Ayerbe, lugar al que le tenía especial afecto, la noticia de

su fallecimiento voló y llegó a los hogares con su tremenda carga de tristeza. Muchos somos los que recordamos con cariño a ese gran maestro de la micología que nunca dudó en emplear su tiempo para transmitir sus conocimientos a todo aquel que lo solicitó. Daba igual que fuese un experto, el más inexperto o un niño, quién requiriese información sobre una seta. Tampoco dudaba en atender las consultas aunque estuviese enfrascado en alguna clasificación difícil. Ni que fuesen una o diez personas las que formaban el auditorio, al que dedicaba sus explicaciones como si de la más importante conferencia se tratase.

Con su buen hacer y su merecido prestigio nacional e internacional, colaboró para situar a las Jornadas Micológicas de Ayerbe, entre las mejores del panorama peninsular. Por su vocación y dotes de maestro, contribuyó muy positivamente a que los conocimientos micológicos formen hoy parte del acervo cultural y las costumbres de muchas familias de ayerbenses.

Realmente lo notaremos a faltar en las próximas jornadas, al igual que sucedió con Carlos Diego Marín, fallecido unos meses antes. Aunque, como consuelo, podemos asegurar que su legado cultural nos acompañará en las siguientes ediciones, manteniéndose en la memoria de la población durante muchas generaciones.

Entre los ayerbenses, donde algunos lo conocíamos por el nombre cariñoso de “Jefe”, deja un recuerdo imborrable, como se mostró en el minuto de silencio que el Consistorio de Ayerbe guardó en su homenaje.

Descanse en paz un ser sensible, un alto científico que tuvo los pies en el suelo, un hombre de talante educador y envidiable humor altoaragonés, y el mejor y leal amigo posible.

Emilio Ubieto Auseré



Fernando mostrando las setas a su nieta en las XVIII Jornadas de Ayerbe.

Foto: M^a Pilar Poveda



Fernando y su hijo Antonio recogiendo setas

Foto: M^a Pilar Poveda

INFORMACIÓN DE LA OFICINA AEDL DEL AYUNTAMIENTO DE AYERBE

Este documento tiene una doble finalidad: por una parte, acercar la información de los proyectos en los que se está trabajando desde la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Ayerbe, y por otra parte, difundir las funciones del AEDL, para cualquier consulta, información, propuesta, proyecto empresarial, que tienen a su disposición todos los habitantes de nuestro municipio. Las iniciativas que se detallan a continuación están dentro del marco de las funciones establecidas por el INAEM, a desarrollar por un Agente de Empleo y Desarrollo Local.

Respecto a los **emprendedores**, cabe señalar que se ha realizado el asesoramiento correspondiente al emprendedor que ha iniciado los trámites para desarrollar su idea de negocio. Se han realizado los acompañamientos necesarios a Instituciones como el SACE del INAEM, ADESHO, Hoya de Huesca y Cámara de Comercio. Son proyectos interesantes que implicarían cierto desarrollo en nuestro municipio, pero que a fecha de hoy, por diversas razones, tales proyectos no se han desarrollado, de momento. No obstante, se les ha informado y asesorado sobre las subvenciones pertinentes que obtendrían en el supuesto de la ejecución del proyecto.

Un tema preocupante a todos los niveles ha sido para mí, el aumento del **desempleo** en la localidad. La acción primordial de *atención al desempleado* es una primera toma de contacto, momento en el que se captan las prioridades profesionales, el currículum que éste tiene y, de esta forma se procede a informarle puntualmente de las ofertas de empleo vigentes, bien en la página web del INAEM o bien en otras fuentes. En algunos casos la AEDL realiza las gestiones de intermediación correspondientes entre el empresario y el candidato desempleado que busca un puesto similar al que se ofrece. Igualmente se registran los cursos de formación a los que les gustaría asistir o les gustaría que se impartieran en la localidad. Si se detecta algún caso en el que el desempleado muestra interés en becas nacionales o internacionales, se le informa y se le asesora en los trámites que debería realizar.

En base al estudio pormenorizado del desempleo que se ha realizado, han surgido distintas iniciativas que podrían suponer cierta reducción en el índice del paro poblacional. Para ello, se exponen a continuación algunas de las políticas de actuación que se han tramitado desde la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, desde finales de año hasta la fecha.

1. Solicitud de subvención de contratación de trabajadores desempleados: ¹(INAEM- Colaboración Corporaciones Locales)

1.1) Recuperación de espacios naturales de Ayerbe, Losanglis y Fontellas. Duración del contrato: cuatro meses. Trabajadores: cuatro.

1.2) Limpieza, mantenimiento y vigilancia de las Piscinas Municipales. Trabajadores: dos personas durante Junio, Julio y Agosto 2009.

2. Solicitud de subvención al Instituto Aragonés de la Juventud para la realización de un Campo de Trabajo durante el mes de Julio. Tiene carácter eminentemente voluntario, y significaría la presencia de veinte jóvenes de todo el país durante veinte días, dedicados a la *rehabilitación del entorno natural y arquitectónico de la Ermita de San Pablo*. El programa elaborado para la solicitud consistió en el proyecto de:

- a) todas las actividades complementarias que desarrollarían los jóvenes participantes
- b) solicitud de presupuestos a distintas empresas locales y empresas turísticas de nuestra zona
- c) proyecto de las intervenciones a realizar
- d) presupuesto de costes materiales y personales que supondría la elaboración del Campo de Trabajo.

3. Solicitud del Taller de Empleo Virgen de Casbas de Ayerbe. ²

Se ha solicitado con un fin público y social. Los módulos formativos solicitados para tal convocatoria han sido dos: a) Mantenedor Reparador de Interior de edificios, y b) Trabajador Forestal

Con estas dos especialidades se pretende por una parte la adecuación completa del interior del edificio colindante al Santuario de Nuestra Señora de Casbas y por otra, la recuperación y rehabilitación del entorno natural, para que el edificio sea un albergue municipal.

De esta forma, el albergue abriría distintas opciones que supondrían un notable desarrollo en nuestro municipio, ya que se podrían realizar Campamentos de verano tal y como se hacían hace unos años, también se podría participar en distintos programas que el Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón propone, ofreciendo así la posibilidad de participar en el Programa de Escuelas Viajeras, además de ampliar la oferta hotelera, cumplir con la demanda de visitantes, incrementar los ingresos del Ayuntamiento con la gestión de este tipo de alojamiento, y por supuesto generar empleo a corto y largo plazo.

El desarrollo del Taller de Empleo supondría la contratación durante un año de *14 alumnos trabajadores*, además de la contratación de los monitores para los distintos módulos formativos, y un director general del Taller de Empleo.

En suma, además de la propia finalidad de las solicitudes detalladas, valoramos implícitamente que supondrían

1 La Resolución de la misma tendrá lugar en Mayo 2009 aproximadamente.

2 La Resolución del Taller de Empleo tendrá lugar aproximadamente en Junio-Julio del 2009

reducir, al menos, temporalmente, el incremento del desempleo que ha sufrido la localidad durante el año 2008, siendo éste uno de los objetivos prioritarios relacionados con las solicitudes expuestas.

Otros datos de interés:

- ✓ Ganadores del Concurso **María Moliner 2008**.

Se ha enviado una memoria de actividades a desarrollar. El premio ha sido un lote de 200 libros para incrementar los fondos bibliográficos de la Biblioteca Municipal. Estamos pendientes de su recepción.

- ✓ **Difusión de información:** en los tabloneros de anuncios
 - Plan E 2009
 - Cursos de CREA para empresarios
 - Jornadas para emprendedores en Walqa, Huesca.. Fue organizado por la Red de Agentes de Empleo y Desarrollo Local de la Hoya de Huesca.³
 - Subvenciones y ayudas para autónomos, empresarios, asociaciones, etc
 - Información sobre Becas destacadas para titulados universitarios que quieran vivir una experiencia en el extranjero con unas interesantes condiciones económicas en la mayoría de los casos, suponiendo, bajo mi punto de vista un enriquecimiento personal y profesional.
 - Información de las Ofertas de Empleo EURES-INAEM convocadas hasta la fecha en el año 2009: Prácticas para estudiantes de Hostelería y Turismo en Grecia, Auxiliares de conversación para centros docentes y Beca / Stage en Walt Disney Florida.

- ✓ **Centro de Interpretación Ramón y Cajal.** Se han iniciado contactos con el Instituto Cajal de Madrid para la renovación de piezas del Centro de Interpretación y buscar el apoyo correspondiente para una mayor dinamización del mismo.

Para ello asistí a una reunión en Madrid con Alberto Ferruz ,Director en 2008 del CSIC, y con Juan A. de Carlos, responsable del legado Cajal en dicho organismo

- Una de las acciones tomadas para lograr una mayor dinamización del centro fue la de dar a conocer el centro a todos los **Colegios de Aragón** a partir de una base de datos proporcionada por el Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón.
- Se está intentando agilizar el tema de la **señalización de la Ruta Cajal**, que afecta a los municipios de Petilla de Aragón, Valpalmas, Ayerbe y Linás.
- Gestiones necesarias para la implantación de diversos **medios didácticos** cedidos por la *DANA Foundation* en colaboración con el *Instituto Cajal de Madrid*, gracias al apoyo recibido por D.Alberto Ferruz y D.Juan A.de Carlos.
- Se están llevando a cabo una serie de acciones de trabajo importantes respecto al Centro de Interpretación. Actualmente se está trabajando en un proyecto **INTERREG** con Francia, para lograr fondos europeos que supongan una fuerte inversión en el municipio y que suponga la creación y el mantenimiento de varios puestos de trabajo.

Las líneas de actuación de este proyecto INTERREG implican a diferentes territorios de la provincia de Huesca y Cataluña, con diferentes localidades francesas.

El tema que afecta a Ayerbe es la consecución de fondos para llevar a cabo un Centro de Visitantes.

La relación de Ayerbe como socio participante en el proyecto, se está realizando con la localidad francesa de Beaudéan en la región de Midi-Pyrenées, pueblo natal del médico militar napoleónico: LARREY.

Es un proyecto estimulante, emocionante, y especialmente interesante, ya que si fuera aprobado supondría un importante impulso tanto para el Centro como para nuestro municipio.

De momento debemos ser prudentes porque este tipo de proyectos son muy costosos en cuanto a la elaboración de acciones que hay que trazar antes de la presentación del mismo. No obstante, los pasos que se han dado hasta ahora están teniendo buenos resultados.

En resumen, estas son las líneas de trabajo que me han ocupado estos últimos meses.

Aprovecho la ocasión para animar a todo aquel que quiera iniciar un proyecto empresarial, a aquella persona que esté buscando trabajo, a aquél que tenga una propuesta que implique *desarrollo* en el territorio, o simplemente a la persona que necesite información sobre éstos proyectos, decirle que las puertas de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Ayerbe, están abiertas para este fin.

Natalia Asso
Agente de Empleo y Desarrollo Local
aedl.aytoayerbe@gmail.com
Tel. 974 38 00 25

AYERBE EN LA RED

Desde que el hombre es hombre ha sentido la necesidad de comunicarse y los medios que se han usado para hacerlo, han sido de lo más diverso: tambores, humo, mensajeros, palomas, campanas y ya mas recientemente, con la imprenta, libros y prensa. Desde la radio galena, televisión y ahora internet.

Cada día hay más formas de comunicarse en la Red y el blog se está haciendo de las más populares en los últimos tiempos.

Un blog es una página web en la que cualquiera, sin tener nociones de informática, puede publicar rápidamente. Se puede incorporar texto escrito, dibujos, fotos, sonido y vídeos de una forma muy sencilla.

A diferencia de la comunicación convencional, como la que pueden ofrecer la televisión y la radio, estos nuevos instrumentos permiten que sus usuarios sean no sólo consumidores sino también productores de sus propios mensajes.

Los internautas de Ayerbe, montados en este infinito mundo que ofrece internet, nos brindan desde sus blogs entretenimiento e información de lo más variopinta:

INFORMACIÓN Y CULTURA

Ayuntamiento (<http://www.ayerbe.es/>)

Wikipedia Ayerbe (<http://es.wikipedia.org/wiki/Ayerbe>)

APIAC (<http://www.reinodelosmallos.com/>)

Gigantes de Ayerbe (<http://www.gigantesdeayerbe.blogspot.com/>)

Gigantes (<http://www.heraldo.es/blogs/gigantes/>)

Orfeón Reino de los Mallos (<http://orfeonreinodelosmallos.blogspot.com/>)

Barfulares de Ayerbe (<http://barfularesayerbe.blogspot.com/>)

Chufalé blog (<http://chufale.blogspot.com/>)

Chufalé que d' Ayerbe ye (<http://chufale.es/>)

EDUCACIÓN

El Balcón Abierto (<http://angelpuente.blogspot.com/>)

De Música (<http://usuarios.lycos.es/juandayerbe/>)

DEPORTES

www.inazio.com (<http://www.inazio.com/index2.html>)

Raul Lasiera (<http://www.raullasierra.info/index.php>)

Casi todo Fútbol (<http://www.casitodofutbol.blogspot.com/>)

CULINARIOS

La Cocina de la Chin (<http://lacocinadelachin.blogspot.com/>)

Cocinar sin Gluten (<http://www.wocinarsingluten.blogspot.com/>)

SOCIEDADES

Barrios Chiflaus (<http://barrioschiflaus.blogspot.com/>)

Ayerbe C.N.I. (<http://ayerbense.blogspot.com/>)

Peña a Gurina (<http://penaagurina.blogspot.com/>)

Asador (<http://donostare.blogspot.com/>)

OPINIÓN

Ayerbe... desde la Fontaneta (<http://fontaneta.blogspot.com/>)

PERSONALES

Memorias de una Cabra (<http://memoriasdeunacabra.20six.co.uk/>)

Telarañas en la pluma (<http://www.telaranasenlapluma.blogspot.com/>)

allí mi corazón aquí el olvido (<http://allimicorazonaquielolvido.blogspot.es/>)

INFORMACIÓN, OPINIÓN Y DEBATE

Ayerbe... desde la Fontaneta (<http://fontaneta.blogspot.com/>)

Pido disculpas, porque seguro que me he dejado alguno tan interesante como los que he puesto. Ahora además de invitar a todo el mundo a que visite nuestros blogs y que abran otros nuevos, es momento de acordarnos de nuestro amigo Enrique Gracia, que hasta que falleció el año pasado fue administrador de Carnicraba ayerbe huesca spain, un blog dedicado a todos los acontecimientos locales.

Pepe Bescós Pérez

BISCARRUÉS: FIESTAS DE SAN SEBASTIÁN- DEL 16 AL 20 DE ENERO

Realización de los actos de San Sebastián el fin de semana



VIERNES 16,

19,30 h. PROYECCIÓN DE FOTOS DEL 2008 Y RECOGIDA D'AS TRADICIONES en Biscarrués del 1 de enero al 31 de diciembre.

En estas fotos se proyectaron los diferentes acontecimientos del municipio en el año pasado: los Reyes Magos, los teatros infantiles, las fiestas de San Sebastián y la Virgen de Agosto, los actos de las cofradías de San Martín y la romería de Santa Quiteria, las Jornadas del río Gállego con el descenso de nabata, las actividades en el río Gállego, las acciones del grupo de niños del Movimiento Junior A. C., la cronoescalada, el rallysprint, las actividades de la asociación de mujeres y de la comarca, el curso de aragonés, las celebraciones del verano y muchas otras actividades que dinamizan la vida de la localidad y esperamos que continúen este nuevo año.

Mientras las fotos se proyectaban, se tomaba nota de las diferencias entre vivir estos acontecimientos en el año 2008 y a lo largo del siglo pasado, recogiendo la memoria oral de nuestras gentes para plasmarlo en el libro de fotos antiguas.

SÁBADO 17

11 h. ALEGRA TU BALCÓN

Clase práctica de poda y plantación de flores, arbustos y árboles, en el parque de la piscina.

Gardenia dio una clase práctica muy interesante sobre la poda de árboles, arbustos y plantas aromáticas en el jardín de la piscina.

En este jardín hay especies variadas de pino (negro, piñonero y alepensis), una sabina, laurel, coscoja, ciprés y sabina, junto con muchas plantas aromáticas, todas ellas típicas de la vegetación mediterránea y adaptadas al entorno lo que facilita su cuidado y crecimiento.

Varias mujeres y niños aprendieron los secretos de la jardinería, como cuidar sus plantas de jardín a la vez que se tiene cuidado el pueblo.

17 h. CONCURSO de dibujos sobre Biscarrués en a Casa d'a Cultura.

18 h. CLASE DE ARAGONÉS pa toz por Francho Nagore, escritor y filólogo, del Consello d'a Fabla Aragonesa

Muchos vecinos que vienen recibiendo estas clases de aragonés mostraron sus producciones literarias y las compartieron avanzando en el uso de nuestra lengua.

19,30 h. MESA REDONDA DE VECINOS: as FIESTAS de San SEBASTIÁN a lo largo d'o siglo XX.

Se contaron las diferentes tradiciones, pasando por épocas de menos medios a las actuales donde, pese a tener menos población, se cuenta con más producción. Recogida de la tradición oral para el libro de fotos antiguas.

20 h. Hoguera y juegos para chaval@s del Movimiento Junior de Biscarrués y Ayerbe.

Divertidos juegos habían preparado los niños de Biscarrués para sus vecinos de Ayerbe, con una dinámica de miedo en la que recorrieron de noche algún carrascal y ermitas en la oscuridad aguantando las bromas.

En la semana siguiente, los niños de Ayerbe devolvieron la invitación a los de Biscarrués en la hoguera de San Pablo.

21,30 h. CENA popular.

Cerca de un centenar de vecinos disfrutaron de la cena elaborada por el Restaurante “la Barbacana”. Al finalizar se realizó el sorteo de una cesta para colaborar con el proyecto de Cáritas Huesca en Palestina.

23 h. ACTUACIÓN DEL GRAN MAGO CARLOS MADRID

Un divertido mago que, mezclando juegos de magia con humor ayudado por voluntarios niños y mayores, amenizó la velada que finalizó a altas horas de la noche con la DISCO MÓVIL.

EL DOMINGO 18 se celebró con una película en el cine y la chocolatada.

LUNES 19, VISPERA del SANTO

19 h. PASE de FOTOS ANTIGUAS D'AS FIESTAS.

Muchas personas vinieron a este acto y fueron comentando las personas que aparecían en las fotos, las circunstancias de la foto y alguna anécdota.

Una de las que más llamo la atención fue de la escuela en el año 1930 en el que aparecían 30 niñas de diferentes edades.

A continuación se realizó la tradicional hoguera, que justo en el momento de comenzar a asar comenzó a llover, complicándose la tarea, pero el agua no logró apagar el fuego y pudo celebrarse este tradicional acto con sus vivas al santo diciendo “*¡Viva San Sebastián con a bota y o pan!*”

También los vecinos se juntaron alrededor de la hoguera y disfrutaron de los asados y de vinos de la tierra, gentileza del ayuntamiento y de un vecino de Erés

MARTES 20, SAN SEBASTIÁN

12 h. PROCESIÓN BENDICIENDO EL PUEBLO Y MISA EN HONOR DEL SANTO

De nuevo la procesión recorrió las calles del pueblo bendiciéndolas, encabezada por la cruz procesional y la peana del santo llevada por los jóvenes.

La colecta será para el proyecto de Cáritas en Palestina y estos donativos se unen a las realizadas en las fiestas de agosto y con todo lo recaudado este mes se enviará a este proyecto que en estos momentos necesita mucha ayuda.

A continuación de la misa se celebró el vermut popular en el Casino de la localidad.

Por la tarde a las 19,30 h. tuvo lugar la charla conferencia “Las fiestas de invierno en Ayerbe y Biscarrués” por Chesús Giménez Arbués, a la que asistieron no solo vecinos de Biscarrués sino también de los pueblos de alrededor.

En la charla el autor desgranó la historia de los santos capotudos, cuyas leyendas y tradiciones se celebran en los pueblos de la Galliguera.

Con este acto se clausuraron unas intensas fiestas que esperamos se repitan con el mismo éxito el año que viene.

Texto y fotos: LOLA GIMÉNEZ



UNA CUESTION DE EMPATIA

Por segunda vez me permiten los redactores de esta Revista escribir unas líneas, como continuación al artículo que se publicó el año pasado titulado “Mi abuelo, nuestros abuelos”.

Lo hago, en primer lugar, para hacer una aclaración a uno de los párrafos del mismo: decía que los familiares habíamos decidido aceptar el ofrecimiento de los representantes de Fundación Bernardo Aladrén de realizar los trabajos de localización y exhumación de los restos de nuestros familiares, por dos razones fundamentalmente: la primera y más importante, porque iban a iniciar de inmediato los trabajos y no los dejarían hasta que se encontrasen los restos; y la segunda, porque nos dijeron que se harían cargo de todos los gastos, incluidos los derivados del entierro de los mismos.

Pues bien, esta última no se ha cumplido en su totalidad, ya que, llegado el momento, los representantes de Fundación Bernardo Aladrén con los que hemos estado en contacto cambiaron de opinión y decidieron no abonar los gastos derivados del entierro, y los hemos hecho efectivos las familias.

Sé que la mayoría de las Asociaciones que llevan a cabo trabajos de esta naturaleza no se hacen cargo de los gastos del entierro, porque no es obligatorio. Pero en nuestro caso fue un pacto, un acuerdo entre doce familias y los representantes de esa Fundación. Sólo quería dejar aclarado este punto para que no haya lugar a dudas.

Y, en segundo lugar, quiero aprovechar para enviar desde esta Revista nuestro agradecimiento al equipo de mujeres y hombres (casi todos muy jóvenes) que trabajaron para localizar y exhumar a nuestros familiares con todo cariño, ilusión y con gran profesionalidad, tanto los que lo hicieron durante el Puente de la Inmaculada del año 2.006, como los que lo hicieron durante los meses de julio y agosto de 2.007. Aunque ya hablamos con ellos, queríamos hacerlo público ya que nuestra intención era haber mantenido, una vez terminados los trabajos, una reunión con todos los intervinientes en los mismos: representantes de Fundación Bernardo Aladrén, técnicos, trabajadores y familiares, para despedirnos, hablar sobre la labor realizada, volver a dar nuestro agradecimiento, y también solicitar algunas aclaraciones, pero no ha podido ser así porque no lo han

querido los representantes de dicha Fundación con los que hemos estado en contacto (a pesar de habérselo solicitado en numerosas ocasiones a lo largo del pasado año 2.008). También hacer público nuestro agradecimiento a otros profesionales que intervinieron en los trabajos, por la dedicación y el cariño que pusieron en ello: los geólogos de la Universidad de Zaragoza, quienes, en atención a las familias y al tema de que se trataba, no han cobrado nada por su trabajo; al antropólogo, que se encargó del estudio de los restos y la realización del informe antropológico, quien ha cobrado una cantidad muy inferior a la que establecerían los honorarios de su Colegio, también en atención a las familias.

Y, una vez aclarado ese punto, me gustaría aprovechar esta ocasión para transmitir mi afecto y ánimo a las familias y a las Asociaciones que en este último año 2.008 han llevado a cabo trabajos de localización y exhumación de más restos de asesinados durante la Guerra Civil en nuestra comarca.

Concretamente me refiero a

los restos encontrados en una fosa cerca de Murillo de Gállego, en la que había restos de personas naturales de diferentes pueblos de la zona, y a otros encontrados cerca del Pantano de La Peña, en el paraje denominado “Cantera de Torreiro”, todos ellos naturales del pueblo de Santa Eulalia de Gállego

Desafortunadamente, creo que en este último caso no se han encontrado los restos de todos los asesinados en ese lugar, pero estoy segura de que muy pronto lo van a conseguir. Realmente es un terreno muy difícil, donde ha habido a lo largo de los años varios derrumbes, y la tarea de localización de los restos se ha complicado mucho. A sus familias, con alguna de las cuales estuvo hablando mi madre y mi hermana, todo nuestro cariño y nuestra convicción de que al final se van a encontrar, porque además conocemos a alguna de las personas que forman parte del Foro por la Memoria, Asociación que lleva a cabo los trabajos, y estamos convencidas que van a hacer todo lo que esté en su mano para lograrlo porque sabemos el interés, el cariño y la dedicación que ponen en su trabajo.

Durante este último año también ha habido mucha problemática y controversia con el tema de la Memoria Histórica. Todos hemos escuchado en la radio o la TV



Lugar del enterramiento en fosa común.

hablar a políticos y otras personas que todavía se empeñan en querer demostrar que no debería hacerse nada, que todo eso ya pasó, que no hay que remover antiguas heridas.

A todas esas personas y sobre todo a algunos políticos, sólo me gustaría decirles que hicieran un acto de empatía, que se pusieran en nuestro lugar, en el lugar de las personas a quienes asesinaron a sus padres, abuelos, hijos... ¿qué sentimientos tendrían si un día estuvieran tranquilamente en su casa, alguien llamase a la puerta, hiciera salir a su padre, madre, abuelo, hijo, hermano, encañonándole con escopetas o fusiles, y sin darles explicaciones se los llevaran y no volvieran a verlos nunca más? y, desgraciadamente, una vez conocida la suerte que les había tocado vivir ¿no harían lo que fuese para encontrar sus restos y darles digna sepultura? ¿No intentarían que se conociera la verdad de lo ocurrido para reivindicar la dignidad de sus familiares? Sinceramente pienso que esas personas no se han parado a pensar realmente en lo que sucedió: ya no solamente en la terrible realidad de que hubieran sido asesinados sus seres queridos, sino lo que eso llevó consigo: familias donde la mujer tuvo que ponerse a trabajar duramente para sacar sus hijos adelante, pero hubo otros casos incluso peores, en algunas casas se llevaron y asesinaron a la madre y al padre, dejando huérfanos a niños pequeños, niños que fueron distribuidos entre diferentes familiares para que no se murieran de hambre y otros que fueron directamente a los orfanatos... Hay que reivindicar y destacar el papel de las mujeres que quedaron viudas, con hijos a su cargo, sufriendo mil penalidades, incluso, muchas de ellas, actos degradantes para su dignidad personal (cortes de pelo, paseos alrededor de las Plazas de los pueblos, insultos...) . Creo que eso no puede olvidarse, pero tampoco utilizarse para empezar nuevamente con antiguas confrontaciones. Debe conocerse fundamentalmente para que no vuelva a suceder en un futuro, y para entender por qué hay familias que queremos recuperar los restos de los nuestros, no sólo para darles (como he dicho anteriormente) una sepultura digna y poner su nombre en el lugar donde yacen, sino para llevar a cabo lo que nuestras abuelas/os, madres y padres, tías/os no pudieron hacer durante tantos años porque simplemente no se les permitía hacerlo.

Sólo se dejará de hablar tanto de este tema cuando los restos de todos los que fueron asesinados durante la Guerra Civil puedan ser recuperados, devueltos a sus familias y enterrados dignamente. Creo que todos somos conscientes de que no se va a poder hacer con todos, dado que en muchos casos se desconoce el lugar donde fueron llevados a cabo esos actos, pero hay que tratar de hacerlo con los máximos posibles. Se lo debemos todos.

No se trata de "reavivar viejas heridas", sino de cerrarlas, porque siguen muy abiertas: hechos como los que acaecieron

no pueden olvidarse nunca, pero teniendo al menos la posibilidad de recuperar los restos de nuestros familiares, se acaba un período de sufrimiento y de angustia por no saber en qué estado podían encontrarse esos restos. Ahora nos quedará el recuerdo de cómo eran ellos, de cómo fue su vida, de sus risas, de sus aficiones, sus preocupaciones, sus ilusiones

He encontrado una frase del Papa Juan Pablo II que creo es muy ilustrativa para este tema: "La paz exige cuatro condiciones esenciales: verdad, justicia, amor y libertad". Y la verdad, sólo se falsea de dos formas: con la mentira y con el silencio.

Por tanto, y para terminar, una vez más animo a las familias que quieran localizar y exhumar los restos de sus seres queridos, a que sigan adelante, que contacten con Asociaciones implicadas en estos temas, que hayan realizado otros trabajos similares, que les den las garantías necesarias, y sobre todo que dejen muy claro desde el principio cómo quieren que se realicen algunas actuaciones, por escrito. Por supuesto que nosotros, los familiares, no podemos entrar en el terreno técnico, pero sí estar al tanto cuando se realicen los trabajos. Y, sobre todo, las familias sois las que tenéis que decidir qué hacer con los restos: sabed que no es obligatorio realizar las pruebas de ADN si así no lo queréis; que los medios de comunicación no tienen que estar presentes en el momento de la exhumación si así no lo queréis; que el entierro tenéis que hacerlo como vosotros deseáis, no como quieran hacerlo personas ajenas a las familias.

Todo esto os lo digo porque me he tenido que enterar obligatoriamente por el tema de mi abuelo pero, por desgracia, por confiar demasiado en algunas personas, tuvimos bastantes dificultades en esos puntos. Por eso insisto tanto en ellos.

Sabed que hay un protocolo para este tipo de trabajos establecido por el Departamento de Patrimonio del Gobierno de Aragón, que establece unas normas ello. Que si sois varias familias implicadas, necesitareis estar unidas, porque hace falta documentación, firmas de todas las familias consintiendo la exhumación, también firmas para recoger los objetos que se hayan encontrado en las fosas... Sobre todo, vuelvo a repetiros, es necesario unión entre las familias ya que sólo con que una de ellas deje de firmar un documento que sea necesario, puede perjudicar enormemente a las demás, y eso no es justo.

Y terminaré citando otra frase, esta vez de Martín Luther King, que dice así: "Hemos aprendido a volar como pájaros, y a nadar como los peces, pero no hemos aprendido el sencillo arte de vivir juntos como hermanos". Al menos deberíamos intentarlo ¿no creéis?

Berta Cucalón Moncayola

LOS MEDIOS DE PAGO - TARJETAS DE CREDITO

En los últimos 15 ó 20 años, el “dinero de plástico” ha experimentado un crecimiento espectacular tanto en España como en el resto del mundo.

Hoy día, es habitual que cada uno llevemos en nuestras carteras una o varias tarjetas de crédito, que nos facilitan las adquisiciones de bienes, tanto de pequeño importe, como de cantidades importantes.

La posesión de tarjetas, en ocasiones y sobre todo a según qué personas, incentivan el consumo, ya que no es necesario llevar dinero en el bolsillo para darte “ese capricho”

o esa compra por impulso que surge a cualquier hora en nuestra sociedad de consumo.

Estas ventajas, unidas a las agresivas campañas de venta realizadas por todas las entidades financieras, han facilitado el acceso masivo de la población a estos medios de pago.

Las tarjetas de crédito benefician a todas las partes intervinientes en las transacciones de compra:

- a) El comerciante, previo pago de una pequeña tasa al banco emisor por cada operación realizada, cobra al contado el producto vendido, evita el manejo de dinero en efectivo con los riesgos que ello conlleva (errores en su manejo, billetes falsos, atracos o hurtos, medidas de seguridad...) y a final del día, todas las operaciones realizadas quedan abonadas en su cuenta corriente.
- b) El usuario, previo pago también de una cuota anual a la entidad financiera emisora de la tarjeta, tiene a su disposición una forma fácil y cómoda de pagar sus adquisiciones, obtener dinero de los cajeros automáticos, realizar compras a distancia (Internet, venta por catálogo...), o poder afrontar gastos imprevistos.
- c) Las entidades financieras son quienes facilitan la infraestructura necesaria en este mercado: emiten los plásticos, facilitan a los comerciantes los terminales necesarios para el cobro y han implantado una importante red de cajeros automáticos por toda la geografía. A cambio,

ingresan importantes cantidades de dinero tanto por las cuotas anuales de cada tarjeta, como por la llamada “tasa de intercambio” que es un pequeño porcentaje del pago realizado con cada tarjeta y que como ya se ha dicho antes, asume el comercio.

- d) Por último, están las grandes multinacionales. Son las inventoras del “negocio”. Aquí en España son principalmente dos: VISA y MASTERCARD. Estas compañías, además de la marca comercial, aportan el soporte tecnológico central, medidas de seguridad... etc. A cambio, obtienen unos pequeños porcentajes tanto de las cuotas de emisión de tarjetas, como de la tasa de intercambio.

Aunque aparentemente todos los plásticos son iguales, hay distintos tipos de tarjetas y nosotros como usuarios debemos conocerlas bien, tanto sus características como

sus precios, ya que un uso inadecuado de las mismas, puede encarecernos considerablemente los costes que soportemos por su utilización. Esta es la intención de este artículo, diferenciar los tipos de tarjetas e intentar explicar las características de cada una de ellas.

Hay cuatro tipos de tarjetas bancarias:



Tarjetas. El dinero de plástico

1º) TARJETAS PRE-PAGO: Son como las tarjetas de los teléfonos

móviles, se recargan con dinero, para poder gastar el saldo disponible. Las recargas pueden hacerse en los cajeros automáticos, en las oficinas de tu banco o caja y utilizando los nuevos canales de banca a distancia (teléfono e Internet).

Estas tarjetas se utilizan principalmente para:

-Regalar a una tercera persona para que compre lo que quiera con ese saldo.

-Hacer compras por Internet con una tarjeta sin riesgo (no suelen tener grandes saldos disponibles ni límite de crédito).

-Utilización por los más jóvenes y adolescentes en circunstancias especiales con el control de los padres y la disposición del saldo que estos deciden.

2º) TARJETAS DE DEBITO: En España hay 3 sistemas: Red 6000, Servired y Sistema 4B. Todas y cada una de las entidades financieras están adheridas a uno de estos sistemas.

Estas tarjetas no tienen ningún crédito concedido de utilización. Su único límite es el saldo de la libreta o cuenta corriente a la que están asociadas. Si hay dinero en la cuenta, funciona, en caso negativo, no. Las cantidades dispuestas mediante este tipo de tarjetas son adeudadas en el acto en la cuenta asociada.

Estas tarjetas se utilizan:

-Principalmente en disposiciones de efectivo en los cajeros automáticos.

-En menor medida, cualquier otro tipo de compra: en comercios, telecompras, Internet etc.

La mayor utilización de este tipo de tarjetas, como ya se ha dicho, se produce en los cajeros automáticos y para ello hay que conocer a qué sistema pertenece nuestra tarjeta. Cualquier tarjeta funciona en cualquier sistema, pero si se utiliza en uno que no es el nuestro, la operación lleva asociada una comisión que se añade a la cantidad dispuesta. El cajero automático, siempre ha de comunicar la cantidad que va a cobrar por la operación y el cliente es el que debe confirmar o rechazar la operación.



Foto: E. Coronas

no supone ningún incremento o coste para el titular (este coste, -tasa de intercambio-, lo abona el comerciante que efectúa la venta).

Si se utiliza en un cajero automático, lleva una comisión (aunque el cajero sea de tu propio banco) ya que ese dinero lo estás disponiendo a crédito y esta comisión suele ser un porcentaje del dinero dispuesto. El cajero siempre avisará de la comisión que va a cobrar.

Ultimamente han surgido otras posibilidades con este tipo de tarjetas:

-En lugar de pagar todo lo gastado a fin de mes, se puede fraccionar esa cantidad en varios pagos mensuales. La entidad financiera cobrará un interés por la cantidad aplazada.

-Si durante el mes se ha pagado con la tarjeta de crédito alguna adquisición de alto importe, puede aplazarse únicamente esa compra en varios plazos, y el resto de compras pagarlas como siempre a fin de mes. La parte aplazada, lleva costo en intereses.

-Si el cliente carece de dinero líquido en su cuenta corriente para afrontar los pagos, (además de poder disponer de dinero en efectivo en los cajeros -previo pago de comisión-) puede hacer un traspaso de dinero a la cuenta corriente y salir del "bache".

3º) TARJETAS DE CREDITO (PAGO A FIN DE MES):

Las más utilizadas son de las marcas VISA o MASTERCARD. La entidad financiera emisora de la tarjeta, concede un crédito mensual de utilización.

La concesión de una tarjeta de este tipo, supone para la entidad financiera, un estudio por el departamento de préstamos, ya que la concesión de un límite de crédito a disposición del cliente supone un riesgo para la entidad. Si el solicitante no reúne las condiciones necesarias, (capacidad de pago, historial crediticio, ficheros de morosos... etc.) la tarjeta le será denegada.

Durante todo el mes, el titular la utiliza adquiriendo bienes en comercios o en los cajeros automáticos y esos importes dispuestos son cargados en la cuenta de crédito proporcionada por el banco.

El último día de cada mes, ese crédito se cancela y el importe dispuesto es cargado en la cuenta del titular de la tarjeta el día 1 del nuevo mes.

La utilización de este tipo de tarjetas en los comercios,

4º) TARJETAS DE CREDITO REVOLVING (PAGO APLAZADO):

Son las últimas que han aparecido en el mercado.

Son idénticas a las tarjetas de crédito detalladas en el apartado anterior, con la diferencia de que el pago en lugar de hacerse todo a fin de mes, ha de hacerse obligatoriamente por cuotas mensuales.

El importe de estas cuotas es el que el titular desee y que puede variar mensualmente a su comodidad. Suele ser un mínimo del 5% del límite concedido a la tarjeta y un máximo de 300 ó 600 €/mes según el tipo de tarjeta.

Estas tarjetas suelen utilizarse para compras de elevado importe (muebles, vacaciones, electrodomésticos, etc) y así su adquisición no desequilibra la economía de las familias que viven de una nómina.

Como en las anteriores tarjetas, la cantidad aplazada lleva incluido el pago de intereses a la entidad financiera.

Este tipo de tarjetas han sustituido a los préstamos que se concedían en los comercios casi en el acto, para financiar compras de cierto importe. (credi-rapid, credi-expres,

etc).

Veamos ahora un pequeño resumen de los costes económicos que conllevan las tarjetas, sean del tipo que sean:

a) **Cuota de emisión:** Se cobra al emitir por primera vez la tarjeta, tanto al titular principal como a los posibles beneficiarios (de un mismo contrato de tarjeta, pueden emitirse a varios cotitulares). Varía según el tipo de tarjeta.

En ocasiones (ahora cada vez menos), las entidades financieras hacen campañas comerciales regalando las tarjetas para captar nuevos clientes. También pueden regalarse al domiciliar una nómina.

b) **Cuota de renovación anual:** Aunque el plástico de la tarjeta se cambia cada 3 ó 4 años, la entidad financiera cobra una cuota anual por el mantenimiento del servicio, tanto de la tarjeta principal, como de las adicionales.

c) **Disposiciones de efectivo:** Como ya se ha indicado anteriormente, tanto si se dispone dinero en efectivo en cajeros la propia Entidad, como si se dispone con una tarjeta de crédito sea de la red que sea, el cajero va a cobrar una comisión por esa disposición que obligatoriamente debe anunciar antes de confirmar la operación.

d) **Traspasos de la tarjeta de crédito a la cuenta asociada:** servicio por lo que se cobra una porcentaje del traspaso realizado.

e) **Intereses de pagos aplazados:** En todos los tipos de tarjetas de crédito, las cantidades no pagadas en la liquidación de final de mes, generan el cobro de intereses. Esos intereses hay que mirarlos bien y tener mucho cuidado, pues son de los más altos que hay en el mercado y en según que entidades pueden llegar hasta el 30 % anual. Cada entidad y cada tipo de tarjeta, cobran distinto interés,

el cual es además innegociable, pero puede ser un buen motivo para elegir tarjeta y entidad.

f) **Impagados:** Cuando llega el día de liquidación de la tarjeta –normalmente el día 1 de cada mes-, y no hay saldo en la cuenta corriente para atender el pago de la misma, se producen dos movimientos:

-1º) La entidad cobra el saldo que tiene disponible la cuenta corriente.

-2º) La cantidad pendiente de pago, pasa a llamarse impagada, que genera dos tipos de gastos:

-Desde el primer día y hasta el día que se cobra totalmente, generan intereses de demora por el saldo pendiente, que también son muy elevados.

-Comisión de reclamación, que puede llegar hasta 40 € cada mes, y se cobra sea cual sea la cantidad impagada entre el 3º y el 5º día (según entidades) que hay un saldo en impagados. *(ATENCIÓN a esta comisión que es importante: puede darse el caso de que te queden pendientes de pago, p.ej. 20 €. Al tercer día, esa deuda de 20 €, se convierte en 50 ó 60 €).*

Por finalizar este punto, comentar que el ejemplo anterior se da bastante en personas que van ajustadas, y cobran a la nómina p.ej. el día 4 o el día 6. El día 1, llegan los pagos de la tarjeta, hipoteca, etc. en pocos días se encuentran con un montón de gastos que de tener más previsión se podrían evitar.

Como resumen de todo este “mundo”, aconsejo elegir bien la tarjeta que necesitamos, la utilidad que le vamos a dar, y por último mirar bien los precios que lleva asociados la misma. Podemos ahorrarnos bastante dinero a final de año con una buena elección.

Antonio Esco

Mascaretas en Agüero



El día 21 de febrero Agüero celebró con gran éxito la fiesta de las mascaretas. La gran afluencia de público que participó en los desfiles y pasacalles, animaron el ambiente de este bello pueblo, que apareció totalmente engalanado. Diablos de fuego y bailes completaron la fiesta de los carnavales.

Noticias escolares. TABLETS

Aragón invertirá en 3 años 22 millones de euros en Tablet PC para escolares

(Jueves 30 de junio de 2005. El País digital)

¿Qué son? A fecha de hoy, más de 17.000 tablets PC están presentes en las aulas aragonesas (90% de los alumnos de 3er ciclo de primaria en Aragón). El ordenador posee un tipo de conexión WIFI, para permitir conectarse a Internet a través de una red inalámbrica de banda ancha (sin cables). Cada niño posee su propio ordenador, donde puede escribir con un bolígrafo digital o emplearlo como un ordenador portátil.

¿Para qué? La razón por la cual se cree necesaria la incorporación de estas nuevas tecnologías es por una parte, la preparación de los niños/as para formar parte de un futuro mundo que está dominado en gran parte por este tipo de tecnologías. Un niño que hoy no sabe manejarse ante este mundo, será un futuro “analfabeto”. Por lo tanto, se tratará en clase de concienciar de la importancia de estos aparatos a la vez que de proporcionar una “educación” con todo el sentido de la palabra, en el uso de los mismos, así como en el peligro que supone un mal uso. Está claro que las tecnologías, y en particular Internet, es una herramienta muy útil para acceder al mundo de la información, pero a la vez, si se utiliza mal, muy peligrosa. Por otra parte, se pretende romper la barrera que separa el mundo rural con el urbano. Ya que los niños que se incorporan a escuelas urbanas suelen tener más material tecnológico que las rurales. Los tablets PC son incorporados a todas las escuelas, con lo cual se consigue subsanar estas diferencias.

¿Qué hacemos con los tablets?

Ilustración de poemas: escogemos contraseñas que día a día vamos recopilando y presentamos cada verso en una diapositiva acompañado de una o más fotografías bien

propias o bien captadas en Internet. El powerpoint y el arte de cada uno, hacen el resto. El Objetivo de este trabajo es sensibilizar al niño tanto ante la poesía como ante el mundo de la fotografía.

Biografías: una de las posibilidades más importantes que nos ofrecen los tablets en clase es el acceso a la información. Día a día, a través de las contraseñas, noticias, temas... nos aparecen cantidad de personajes ilustres. Una forma de acercarnos más a ellos es conociendo qué hay detrás del personaje: su vida, sus obras, sus sentimientos, su personalidad... Objetivos: fomentar la curiosidad y conocer personajes de nuestro entorno cultural y social

Acceso al Blog: como complemento a esta revista y abierto a todo el que nos quiera conocer, tenemos nuestro blog

personal. Blog que iremos día a día compartiendo y completando comprendiendo y criticando, comentando y componiendo... Objetivo: plasmar y compartir nuestras actividades, sensaciones, pensamientos... **BLOG:** <http://encuentrosenlaterceraclase.blogia.com>

Cámara digital y presentaciones: con la misma idea de la ilustración de poemas, captaremos con la cámara digital, (en caso de no tener se pueden

proponer trabajos en parejas) para tratar “presentaciones temáticas poéticas”: la calle o pueblo donde se vive, las estaciones del año, unas vacaciones... Objetivo: crear sensibilidad artística.

Completar datos: a través de tablas que se les facilita, se encargan de rellenar datos tales como capitales, monedas del mundo, idiomas, códigos postales, fechas de nacimiento o muerte... Objetivo: Saber conseguir una información determinada.

Prensa digital: con el objetivo de acceder a la información desde los periódicos más populares de nuestro país, región, localidad. Comentar la información, observar los cambios a lo largo del día en la edición digital... Después de cada lectura, hacemos un dictado en un cuaderno de noticias que guardamos en clase.

Problemas en PC Tablets: Pero en el mundo de los



6º de primaria

tablets no es todo maravilloso. La falta de una buena conexión de ADSL, los problemas que SIEMPRE dan los aparatos informáticos, problemas con el proyector, con los bolígrafos digitales, con la saturación en la red eléctrica... hace que la tarea de los tablets se haga a menuda latosa y a veces imposible.

Opinión del consumidor... 5º y 6º de primaria

“Me gustan mucho, pero a veces dan muchos problemas. Me gusta mucho poner poesías con fotos”. **Jara.**

“Me gusta buscar información. Me gusta que estén en la clase pero me gustaría utilizarlos siempre” **Chicho**

“A veces la luz no nos funciona y nos tenemos que fastidiar. Me gusta buscar fotos para ponerlas a las poesías” **Ginés**

“Me gustaría llevármelos a casa aunque no sé si es posible. Algunas veces se va la luz y no podemos utilizarlos. Me gusta escribir” **Casbas**

“Al principio no me gustaban. Ahora me gustan más porque ahora sí que los entiendo” **Marina**

“Me gustan porque puedes buscar en wikipedia. A veces se nos va la luz y no los podemos cargar ni utilizar, pero cuando hay luz, sí que los utilizamos y nos gusta” **Laro**

“Me gusta mucho buscar fotos y me divierto” **Carmela**

“Me encantan los tablets porque me divierto. Me gusta buscar en Wikipedia y me gusta hacer poesías en el powerpoint” **Sandra**

“Me molan porque utilizamos los ordenadores en clase y no tenemos que ir a la sala de informática. Me gusta mucho hacer powerpoints y la búsqueda en Wikipedia” **Tzunun**

“Me parecen muy bien. Lo que no me gusta es utilizar el powerpoint y lo que más escribir” **Nacho**

“Me gusta mucho buscar en wikipedia, porque aunque pudieras vivir mil años nunca acabarías de conocerla. Me gusta mucho escribir y aprender cosas nuevas todos los días. Fastidia mucho que no haya luz muchos días” **Ada**

“Lo que me gusta de los tablets es buscar información” **Gabriel**

Me gusta mucho trabajar con los tablets. Por quien no sabe que son los tablets, son ordenadores... Pero no son un ordenador cualquiera, se puede girar la pantalla para

un lado solamente, tiene pizarra táctil, hay más programas que en un ordenador normal y es más pequeño. Me gustan por todo eso, porque además podemos buscar cosas en Internet, como por ejemplo si ahora estamos dando el tema de los planetas se busca en Internet. Es muy práctico. Isabel, nuestra profesora, es muy buena enseñando, pero lo malo es que ahora estamos con muchos exámenes y no los podemos usar muchas veces.

Leila García Blanco SP. 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

Los tablets es un material, que es importante para el día de mañana, pero no es lo mismo que estudiar con un libro y con un bolígrafo.

Para trabajar en algunas ocasiones con los tablets es divertido, pero en otras no tanto.

Algunos programas de los tablets son interesantes pero otros no tanto porque ya son conocidos.

Nosotros no lo usamos mucho, solo alguna vez.

Hay algunos trabajos Power Point, que son muy interesantes puedes poner fotos, animaciones, etc.

Maria José Cañón 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe



5º de primaria

Los tablets son muy “chulos” lo único que no los usamos mucho. Pero en general nos lo pasamos bien con ellos, haciendo actividades en el Journal...y otros programas que en un ordenador normal no los encontramos. Creo que los niños de 6º de primaria somos muy afortunados de tenerlos porque en otros colegios no hay.

Celia Esco 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

Tener los tablet en clase es una chulada, hacemos trabajos, buscamos información, hacemos pelis con imágenes y power point.

L. Patricia Díaz Kelly 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

Los tablets son divertidos cuando los usamos, los tablets son unos ordenadores con pantalla táctil, bueno los tablets casi no los usamos porque tenemos mucho trabajo con libros, cuadernos, exámenes ¡buf! un montón de cosas, lo poco que los hemos usado hemos hecho trabajos de planetas, buscar en Internet fotos, también jugamos con los juegos de Inglés. Resumiendo, que los tablets son chulísimos.

Lorena Solana 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

A mí me gustan los tablets, lo malo es que este año no los usamos mucho. Pero me gusta como trabajamos con ellos. Podríamos usarlos más, pero no para hacer exposiciones, que es un rollo, aunque algunas veces mola.

Beatriz Asmat 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

Los tablets me gustan y los trabajos que realizamos con ellos también, pero el problema es que algunos días no los usamos pero me divierto mucho cuando los usamos. También hacemos trabajos de Cono de la contaminación o del medio ambiente.

Miguel Abizanda 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

Para mí los tablets son divertidos e interesantes pero

hay algunas veces que son un poco aburridos porque se estropean y encima también se vuelven locos pero a pesar de eso son muy divertidos. Me gusta mucho cuando jugamos y hacemos los trabajos de conocimiento del medio, porque buscamos información y luego la ponemos en unas diapositivas. Bueno pues eso, que los tablets me gustan muchísimo y recomiendo que lo tengan más colegios.

Siona Abel 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

Los tablets me gustan mucho porque hacemos cosas chulas, trabajos de Cono y de otras cosas. Y en general gustan mucho por las cosas que hacemos.

Gabriel Torralba 6º de Primaria C.E.I.P. Ramón y Cajal Ayerbe

TRISTE. COSECHA DE INVIERNO



Dentro de las actividades de COSECHA DE INVIERNO que organiza la HOYA DE HUESCA y con la colaboración de la *Asociación de Vecinos y Amigos de Triste*, el día uno de marzo se realizó un taller para aprender a hacer pan. Asistieron unos 40 niños, que ataviados con su delantal y su gorro, trabajaron con esmero la masa que el panadero de la Peña, José Luis, les había preparado y con la imaginación y el ingenio de cada uno salieron diferentes formas de panes. Con el horno a punto pasaron a cocer cada uno su pan. Mientras se cocía, un grupo de teatro hizo las delicias de grandes y chicos con su representación. Me cuenta Merche Cirés que no pudieron recibir a tantas personas como se había apuntado para este taller por no tener bastante espacio para poder trabajar, por lo que viendo el éxito obtenido, es posible que repitan esta jornada.

Muchos de los visitantes aprovecharon para conocer el taller de los telares, así que al final de esta interesante mañana, todos los asistentes imagino que se irían bien satisfechos y con su pan debajo del brazo.

Esta Asociación de Triste se fundó para poder restaurar las diferentes propiedades del pueblo, y una de las actuaciones fue conservar el horno como había estado antiguamente, también la iglesia y la torre, además de las escuelas que las han aprovechado para hacer una biblioteca, el ambulatorio médico y la sede donde se reúne la asociación.

*Fotos Mª Carmen García
Texto: Encarna Coronas*



ASOCIACIÓN DE LAS AMAS DE CASA DE LA COMARCA DE AYERBE



Algunos miembros de la junta entrante y saliente.

El pasado mes de diciembre, la Junta de las Amas de Casa de Ayerbe organizaron unas jornadas culturales – recreativas que tuvieron una muy buena acogida, pues todos los actos programados contaron con una alta participación.

El lunes 15 de diciembre a las 5 de la tarde, en el salón de actos del Ayuntamiento, dieron comienzo las actividades. Tomó la palabra Pili Pascual y comentó brevemente la importancia de las Jornadas Culturales y de otras actividades que se desarrollan a lo largo del año, para que las mujeres tengamos momentos para formarnos, informarnos y convivir. Seguidamente pasó a presentar a las dos personas que este día nos acompañaban, D. Pedro Bergua y D. Juan José Badiola.

Pedro Bergua, Alcalde de la Sotonera y Presidente de la Comarca Hoya de Huesca, fue el encargado de la inauguración de esta Semana Cultural.

Juan José Badiola, Catedrático en la Universidad de Zaragoza y Presidente del Consejo General del Colegio de Veterinarios de España, nos ofreció una interesante charla y posterior coloquio muy ameno.

El martes 16, a una hora muy temprana, emprendimos

viaje a la ciudad de Valencia. A las 10 de la mañana fuimos recibidas en el Ayuntamiento de Valencia y realizamos una interesante visita. A las 12, visitamos las instalaciones de la casa Danone, posteriormente hicimos un recorrido en barca por la Albufera y comida en el Palmar. Por la tarde, una visita guiada por la ciudad, en autobús y andando, y al atardecer, viaje de regreso. El día fue muy intenso, llegamos muy cansadas pero satisfechas del día pasado. El miércoles 17, la actividad giró en torno al Protocolo y acerca de adornos navideños. Nos acompañó Jara Bernués, Diplomada en Derecho y Relaciones Institucionales. El jueves 18, le tocó el turno a la cocina. El cocinero ayerbense Lorenzo Alcácer preparó un menú navideño en las instalaciones del comedor escolar. Entrantes, primeros y segundos platos fueron elaborados, comentados y degustados por las muchas asistentes que nos reunimos.

El viernes 19, poníamos fin a las actividades. D. Humberto Losada, ginecólogo en el Hospital San Jorge de Huesca, nos habló de temas relacionados con su profesión. Posteriormente, nuestro Alcalde, dirigió unas breves palabras y dio por clausurada la Semana Cultural.

Tras el sorteo de unos centros navideños y tomar unos cafés y pastas, dimos por concluidas las actividades.

El sábado, en la parroquia, se realizó la presentación de algunas obras y objetos religiosos que se habían restaurado en un taller que había funcionado durante los meses pasados; taller de restauración que habían organizado las Amas de Casa y del cual fue monitora Anusca Aylagas.

Esta Junta Directiva de las Amas de Casa de Ayerbe quedó muy satisfecha de esta Semana Cultural, tanto por la calidad de las personas invitadas que participaron, como por magnífica acogida que hubo entre las mujeres de Ayerbe.

La junta actual la forman: Pili Pascual (presidenta), M^a Carmen Lasierra, Isabel Lanzarote, Elena Pascual, Chelo Fernández y Mari Labay.



Maria Luz Baeza Sanz ha sido la cliente agraciada con el premio de 360 € que en las pasadas navidades sorteó la Agrupación de Empresarios de Ayerbe.

Este premio consiste en que cada uno de los 18 establecimientos agrupados entregara a la ganadora los géneros que ella desee por un valor de 20 €.

Ese obsequio y otros que se irán sorteando pretenden premiar la fidelidad de sus clientes.

Felicidades

NANCY, 40 ANIVERSARIO

Texto y foto:

Anusca Aylagas Lafuente

Durante las pasadas navidades 470 personas pudimos ver en Ayerbe una exposición sobre la muñeca Nancy que en el 2008 cumplió 40 años. Más de 70 muñecas pertenecientes a diferentes mujeres se vistieron de gala para mostrarse al público en nuestro pueblo. Seguro que alguno de los visitantes se preguntó *¿por qué celebrar el cumpleaños de una muñeca?*. Por varios motivos:

- Para hacer una actividad conjunta, con mucha participación, donde nos implicásemos un montón de mujeres, y también algunos hombres, con la sola idea de pasar un buen rato juntos y divertirnos.

- Para recuperar una parte de nuestra infancia trayendo al siglo XXI los recuerdos de unos años cada vez más lejanos que sin duda marcaron lo que hoy somos.

- Para reflexionar acerca de la gran cantidad de juguetes que hoy regalamos a los niños en comparación con el pasado y las consecuencias que esto tiene. Poseer una de estas muñecas en los 70 era una suerte, pues no eran muy baratas y sólo algunas niñas poseían dos o más Nancys. Y si en Reyes o para tu cumpleaños te llegaba un vestido o un accesorio podías estar contenta. Cada uno puede comparar la situación actual con la anterior y sacar sus conclusiones.

- Y principalmente para reflexionar y analizar sobre la educación que se nos daba a las niñas a finales de la década de los 60 y durante los 70 y 80. Los juguetes han sido y son una herramienta muy útil para enseñar valores y modos de vida a los niños. Resulta muy significativo ver que las Nancys de nuestra infancia eran enfermeras (pero no médicos) o azafatas (pero no pilotos). Sin embargo las Nancys de hoy en día son médicos, surfistas, espías, Amazonas ... No hay duda de que los tiempos han cambiado y los juguetes se han adaptado a la educación que se pretende dar hoy a los pequeños.

No podemos olvidar el contexto en el que nació esta muñeca, en una España donde las mujeres empezaban a

trabajar fuera de casa pero casi nunca en puestos relevantes, donde veíamos a las turistas del norte de Europa venir a nuestro país de vacaciones, pero muy pocas españolas cruzaban la frontera por turismo (aunque la Nancy se adelantaba a los tiempos y en los 70 tenía un completo juego de maletas). Era un país en el que apenas había emigrantes ya que éramos los españoles los que salíamos a trabajar al extranjero, sin embargo FAMOSA ya hizo una Nancy negra que tuvo muchísimo éxito.

La muñeca nace en un momento en el que se auguran importantes cambios para la sociedad española y representa

a una mujer joven, muy moderna, que va a la última moda y tiene ganas de comerse el mundo. Nancy es la personificación de muchas jóvenes españolas que quieren ser independientes económica y socialmente: quieren trabajar, salir de fiesta, hacer deporte, tener muchos amigos y un vestuario a la última ... en definitiva, romper con la imagen de la mujer que trabaja en el hogar y depende para todo de su marido, su padre o su hermano (Nancy fue la primera muñeca española que tuvo novio, Lucas, además de una hermana, Lesly).

Volviendo a la exposición quiero recordar que algunas niñas de 5 ó 6 años como Jimena, Teresa o

María trajeron sus Nancys nuevas, que no gustan nada a las mayores, o bien las que han heredado de sus tías y madres. Y muchas mujeres ayerbenses que rondamos los 40 buscamos en lo alto

de los armarios a nuestra querida muñeca. De Huesca, Zaragoza, Barcelona, Tardienta, Biscarrués, Casas de Esper, Plasencia, Morán y Aniés llegaron otras.

Para terminar me gustaría dar las gracias al Ayuntamiento de Ayerbe por la cesión de la sala y a la Diputación Provincial de Huesca por el préstamo de las vitrinas. Especialmente quiero agradecer, por su entusiasmo y ayuda, a Jesús y Mamen, a Encarna, Esther, Paloma y Adriana, sin olvidarme de Esperanza, Natalia, Luisa, tía Oti, mi hermano David y Mari, mi madre y a todos los que cedieron sus muñecas o vinieron a disfrutar de la exposición.



“Nancy azafata con un diseño de Elio Berhanyer que había creado el uniforme real de las azafatas de Iberia”.

TRADICIÓN ORAL: CUENTOS DE RABOSAS

En la tradición oral que los mayores han contado a los niños durante generaciones no faltan las historias de animales. En ellas se quiere transmitir enseñanzas que los pequeños puedan entender con facilidad al estar protagonizadas por seres cercanos a ellos, en muchos casos animales de su entorno. Mi abuelo Alfonso me contó estos dos cuentos que os ofrezco en los que la protagonista es una *rabosa*. En el primero aparece como un animal astuto que consigue quitarse un problema de encima. En el segundo es otro animal, el *argarabán*, el que ha de pensar rápido para salvar su vida que está en manos de una zorra. En ambos casos vemos que el ingenio nos puede ayudar a solucionar un problema.

escupe todo lo lejos que puede y los insectos se ahogan en el río. Ahora la zorra ya puede salir del agua libre de las molestas pulgas.



La rabosa y el argarabán (o alcaraván)

Un *argarabán* estaba en la orilla del río buscando gusanitos que comer y no advirtió la presencia de una *rabosa*, que escondida entre los juncos también andaba a la caza. De repente la zorra saltó sobre el ave y en un abrir y cerrar de ojos la atrapó entre sus dientes. Como quiera que la *rabosa* fuera algo fanfarrona le dijo al *argarabán* “qué animal tan listo soy, y qué buen cazador, te voy a comer en un periquete”. El *argarabán* era pequeño pero muy listo y pensó rápidamente en cómo salir del lío en el que estaba, y así fue que le contestó “es cierto que eres una *rabosa* muy lista, pero si me vas comer deberías saber una cosa”, “y ¿qué cosa podría enseñarme alguien tan pequeño como tú?”, “pues que si me comes y quieres que mi carne te siente bien debes decir, en voz muy alta: ¡¡¡¡¡ argarabán comí!!!!”. La zorra no se paró a pensar ni un segundo en lo que el pajarillo le contaba y dejándolo en el suelo para tener la boca libre gritó con todas sus fuerzas ¡¡¡¡¡ argarabán comí !!!!. Mientras tanto el pájaro, que había emprendido el vuelo a toda velocidad le contestaba desde lo alto del cielo: ¡¡¡¡¡ pero no de míiiiiiiii !!!!

Anusca Aylagas Lafuente

(Según tradición oral de Alfonso Lafuente)

Dibujos de Carlos Marcuello Recaj.



La rabosa y las pulgas

Cuenta esta historia que las *rabosas*, cuando se quieren deshacer de las muchas pulgas que escondidas entre su pelaje le pican sin parar, sujetan un palo entre sus dientes y buscan un río cercano. Van entrando en sus aguas de espaldas: meten primero las patas traseras y las pulgas que allí están, para no mojarse, suben hacia el lomo del animal. El zorro sigue entrando en el río y son ahora las pulgas de la cola las que corren a ponerse a salvo. Las patas delanteras ya están mojadas también, por lo que más pulgas saltan hasta la cabeza de la *raposa* que es lo único que todavía permanece seco (a estos pequeños insectos no les gusta nada mojarse). El astuto animal empieza a bajar la cabeza y las pulgas, apelotonadas, corren hacia el hocico. Como este también va a mojarse saltan en tropel al palo que sobresale de la boca y que es ya lo único que permanece fuera del agua. En este momento la *raposa* lo

ENTRE PUCHARROS

TRUFAS. GUIA Y RECETAS

Por

Encarna Coronas Aragüés

Cuando Emilio Ubieto y Sergio Azagra nos presentaron el libro de SETAS, GUIA Y RECETAS en Ayerbe nos prometieron un nuevo libro que hablara única y exclusivamente de la trufa y tras el éxito abrumador del primero, con el título de TRUFAS, GUIA Y RECETAS salió hace unos meses a la luz en un formato de similares características en cuanto al número de páginas, formato y con la misma calidad en fotografía que el primero.

Acercarte a este libro es adentrarte en el mundo de la trufa, este hongo que durante siglos ha sido buscado y desenterrado por el hombre, en nuestros días también es un producto que se cultiva.

Este libro está compuesto de tres partes:

En la primera, el micólogo aficionado y fotógrafo de naturaleza José de Uña, aborda la anatomía y fisiología general de las trufas y hace un estudio de 12 especies de trufas con cierto interés culinario.

La segunda parte, explicada por José de Uña y Emilio Ubieto nos habla de los "buscadores de trufas". Además, Emilio imparte útiles consejos sobre aromas, sabores, limpieza y troceado de las trufas; utensilios y métodos de conservación de las mismas. Esta parte se concluye con un capítulo sobre trufas y vinos, que corre a cargo de José de Uña y su hija María, enóloga e ingeniera agrónoma, que nos relatan el maridaje entre las diversas trufas y los variados caldos con denominación de origen español, ciñéndose con exclusividad a aquellas comunidades autónomas que atesoran trufas en su subsuelo.

Y por último, la tercera parte está dedicada al aspecto gastronómico. El coordinador y redactor es el cocinero Sergio Azagra. Cuenta con 22 recetas tradicionales, 18 de estas son propias de Sergio y por último, 17 cocineros experimentados en el manejo de la trufa, entre ellos Juan Mari Arzak.

Y finaliza el libro con un listado de nombres vulgares de diversas especies de trufas.

Este libro ha sido galardonado con el premio NACIONAL DEL GOURMAND ESPECIAL JURADO y como ya os dijimos con el anterior libro de SETAS, GUIA Y RECETAS, llegar aquí es llegar a la antesala de los OSCAR de la cocina, que ahora se presentará seguramente en Australia, lugar donde se elegirá a los mejores libros internacionales

Felicidades por los premios recogidos hasta ahora y mucha suerte en AUSTRALIA.

RECETA DE COCINA:

TRUFA NEGRA CONFITADA SOBRE PAN TOSTADO de Sergio Azagra

INGREDIENTES:

Trufa (*T. melanosporum*)
Aceite de oliva virgen
Rebanadas de pan.
Sal de escamas

PREPARACIÓN:

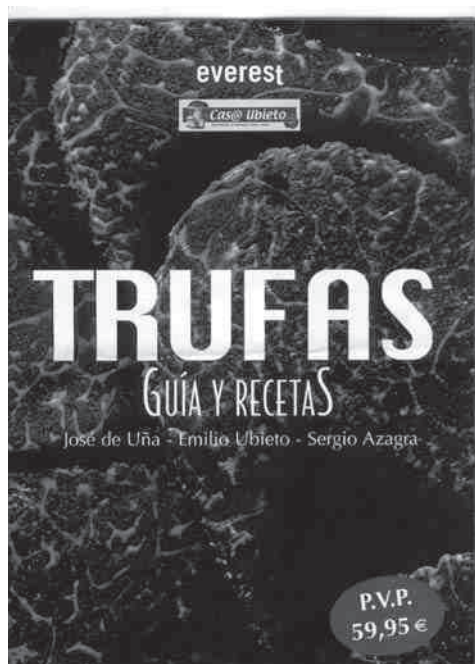
Cepillar y lavar bien las trufas y pasarlas por un laminador de 4 mm de grosor. Sumergir las láminas en el

aceite y sin pasar nunca de 60° C, hacer a fuego lento.

Ecurrir a los 20 minutos y dejar enfriar el aceite. Pasar las trufas y el aceite a un tarro de cristal, cerrarlo herméticamente y mantenerlo en la nevera 7 días como mínimo.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Retirar la tapa y cubierto solo con papel film, templar el tarro de cristal con las trufas, cortar el pan en tajadas y tostarlo. Se colocan encima las láminas de trufa y se riegan con un chorrito de aceite de trufa y con el toque de unas escamas de sal.



VINO FIRÉ, DE BODEGAS PEGALAZ



Los viñedos El Pegalaz, junto a Sta Eulalia de Gállego, rodean la bodega en la que se elabora el vino Firé.

El edificio de la bodega, semienterrado en una colina, domina visualmente las parcelas que forman la finca y sus viñedos, y desde él se pueden contemplar los elementos más característicos del paisaje del Reino de los Mallos:

Un gran contenedor terroso, con gran inercia que respeta la escala del paisaje y las características del terreno en el que se emplaza.

Una construcción en horizontal que surge de la ladera y su único contrapunto es un volumen emergente, ligero, a modo de fito esculpido por la erosión del viento, y que posee claras referencias formales hacia el entorno próximo de los mallos de Riglos.

En su interior, los principales procesos de elaboración del vino se organizan en tres grandes contenedores que acogen las salas de vinificación, de barricas y de botellas. Grandes contenedores que se conectan entre sí, por patios y jardines que absorben la vegetación del entorno hacia su interior, y que controlan el nivel de iluminación y las corrientes de ventilación.

El equilibrio entre edificio y entorno es uno de los valores en los que se fundamenta todo el proceso de elaboración de Firé. La integración en el terreno permite que la uva llegue a los depósitos por gravedad. Un proyecto de dimensiones muy controladas, pequeña producción, vendimia manual en cajas, fermentación en reducidos depósitos, y una tranquila y controlada crianza en barricas de roble francés y americano, son los fundamentos del vino Firé.

Firé 2006

Elaborado a partir de tres variedades Cabernet-Sauvignon, Merlot y Tempranillo, tras una meticulosa vinificación se somete a un proceso de crianza durante siete meses. Firé nace como resultado de esta estricta elaboración que, posteriormente, se revela en potencia y en estructura, en el dominio de la fruta con matices tostados y balsámicos. Resulta amplio, envolvente y con un retrogusto donde vuelve a predominar la fruta. Firé 2006 tiene una producción de 20.000 botellas.

www.pegalaz.com



