

LA TAJADERA

Nº 1 PRESENTACIÓN. DICIEMBRE 2017. EJEMPLAR GRATUITO



LA BUENA SUERTE DEL TRABAJO BIEN HECHO | LA ASCENSIÓN DE UN NEGOCIO FAMILIAR BASADO EN EL TESÓN Y EL ESFUERZO | ARTESANÍA JAMONERA DE RENOMBRE MUNDIAL | LOS ÁNGELES VISTEN DE BLANCO | ESTHER IBÁÑEZ, ALCALDESA DE OJOS NEGROS | MANTENER VIVOS TUS RECUERDOS PARA CONSTRUIR LA HISTORIA COLECTIVA | LA DESPOBLACIÓN EN TERUEL ES COMPARABLE A LA QUE SUFREN LAPONIA O SIBERIA



REVISTA LA TAJADERA:

www.latajadera.es

Edita:

Valdelicea SL
Calamocha, Teruel

Colaboran:

Ángel Varela, Manuel López Poy
y Manel Marina

Maquetación e impresión:

SID

Info. Publicidad:

978 73 25 49

latajadera@valdelicea.es

[] Imagen de portada cedida por
Centro de Estudios del Jiloca*

Índice

Editorial. La vuelta a casa _____	3
Hotel Fidalgo. La buena suerte del trabajo bien hecho _	4
Peldaños Corbatón. La ascensión de un negocio familiar basado en el tesón y el esfuerzo _____	8
Jamones Casa Domingo. Artesanía jamonera de renombre mundial _____	13
Los ángeles visten de blanco _____	16
Esther Ibáñez, alcaldesa de Ojos Negros _____	17
Mantener vivos tus recuerdos para construir la historia colectiva _____	20
La despoblación en Teruel es comparable a la que sufren Laponia o Siberia _____	21



LA TAJADERA

La Tajadera es una revista de periodicidad mensual y ámbito local y comarcal. Incluye entrevistas a personajes de la vida cotidiana, reportajes sobre el medioambiente, la cultura y la economía locales, crónicas sobre la historia más próxima y consejos para conocer los lugares más bellos y emblemáticos. Asimismo, pretende contar con el apoyo y la colaboración de todos los vecinos para convertirse en el medio de comunicación local por el que fluyan los proyectos, las vivencias y la historia de la comarca del Jiloca.

Hoy por hoy se distribuye mediante puntos de venta concertados en Calamocha, Burbáguena, Monreal del Campo y Ojos Negros. También se puede adquirir por suscripción online.

El presente número es gratuito, a partir de enero de 2018 tendrá un coste de 2 euros (PVP).

Avance del próximo número:

- Agroturismo del Jiloca
- Coworking, el trabajo cooperativo
- Entre fogones, cocina aragonesa
- Los nuevos pobladores
- Todo suma... y mucho más.

La vuelta a casa

Nací hace casi 60 años en Teruel. Formo parte de la séptima generación de aragoneses de mi familia paterna y otras tantas por la rama materna. He vivido y viajado por muchos lugares del mundo pero ahora, por fin, «he vuelto a casa». Después de un largo periplo he regresado a mis raíces, a la localidad donde mi tatarabuelo, Manuel Marina Martínez, ejerció la noble profesión de maestro prácticamente toda su vida.

Me llamo José Manuel, como mi padre y muchos otros miembros de nuestra familia, pero desde pequeño todo el mundo me conoce como Manel. Si bien es verdad que he vivido algunos años en Cataluña, el apodo es anterior. Quizás, quién sabe, fue resultado de una abreviatura infantil. Sea como fuere, ese nombre me ha acompañado toda mi vida y estoy encantado de ser quien soy: ante todo un aragonés orgulloso de serlo.

A primeros de octubre, procedente de Barcelona y por motivos que no creo necesario explicar, «atterricé en Calamocha» con la maleta cargada de ilusiones y con infinitas ganas de volver a empezar. Conmigo viajaban una oenegé, una empresa, una revista y mil ideas para desarrollar. Pero sobre todo mi equipaje estaba repleto de mucha ilusión, la que le pongo cada día a la vida para seguir adelante.

El reencuentro con mis raíces ha ido, y sigue yendo, mejor que bien. Estoy feliz. Feliz por la acogida, por los viejos y por los nuevos amigos, por los miles de recuerdos

que atesoro en mi corazón, por la simpatía de la gente y, como no, por sentir nuevamente que estoy en un lugar en el que se me acepta tal y como soy. Esta es la tierra que me vio nacer y la que he elegido para empezar una nueva etapa de mi vida, quizá la definitiva.

Y dicho lo dicho, hablemos de uno de los principales proyectos que venían en mi equipaje: la revista. Soy editor de libros, revistas y blogs desde hace más años de los que quiero recordar. La Tajadera es una nueva publicación que nace en Calamocha para Calamocha y su comarca. En ella, como podéis ver en este número de presentación, tienen cabida todas aquellas personas, empresas, comercios, iniciativas y eventos, nacidos y relacionados con nuestra tierra.

Esta revista pretende ser una forma nueva y distinta de reflejar y compartir el dinámico entorno social, económico y cultural de la comarca, en la que los protagonistas serán los propios vecinos, sus proyectos, su economía, su cultura, su historia y su paisaje. En definitiva, La Tajadera quiere ser el medio de comunicación local por el que fluyan los proyectos, las vivencias y la historia de Calamocha desde un punto de vista humano y personalizado. Esta es mi forma de contribuir al desarrollo y el progreso y de esta querida comarca del Jiloca. Y en esta tarea me gustaría contar con la colaboración de todos vosotros.

Un fuerte abrazo y un brindis por el futuro.
Manel Marina

HOTEL FIDALGO LA BUENA SUERTE DEL TRABAJO BIEN HECHO

Muchos creen que el talento es cuestión de suerte, pero pocos saben que la suerte es cuestión de talento... y de muchas horas de dedicación, no exentas de sacrificio.



José Fidalgo y Josefa Pablo

«Josefa fue siempre el motor del negocio y su marido el inquieto hombre de ideas que no abandonó su profesión.»

Si eso pudiese plasmarse en un edificio, una institución y un negocio, sería el Hotel Fidalgo. Ha pasado más de medio siglo desde que el matrimonio formado por José Fidalgo y Josefa Pablo decidieran trasladarse de la Fonda de la Cruz, lugar de cita en Calamocha para ganaderos, tratantes, agentes de comercio y viajeros de toda índole y condición, para instalarse a las afueras del pueblo, en la carretera de Sagunto a Burgos. Supieron ver venir la modernización de los años 60 y el Hotel Fidalgo se convirtió en una parada indispensable en la ruta de Zaragoza a Valencia.

Hoy el hotel lo llevan tres de los hermanos menores y sus cónyuges, que forman un compacto y eficaz equipo, siempre con el apoyo y los sabios consejos de su madre Josefa. Las tres hermanas mayores, Pilar, Carmen y Marina, viven fuera de Calamocha. Es Miguel Ángel quien se encarga de hacer de portavoz de la familia y de narrar la historia de este establecimiento que tiene detrás una apasionante historia, protagonizada por una saga hostelera familiar que comienza en los duros años de la posguerra en Calatayud, tal y como recuerda Miguel Ángel: «Mi padre tuvo todo de tipo de empleos: agricultor, ganadero, tratante, mulero... Trabajaba donde buenamente se podían ganar unos dineros para mantener a la familia. Siempre fue un hombre muy trabajador, responsable y ahorrador por y para



el bienestar de su clan. Al poco tiempo se trasladaron a Montañana, Zaragoza y allí añadieron a la economía familiar la venta de piensos para el ganado, actividad que en realidad gestionaba mi madre, mientras mi padre recorría toda la provincia trabajando como tratante de ganado, que en aquellos tiempos se le llamaban «corredores». Esto supuso mucho movimiento familiar. Tanto es así que de los seis hermanos que somos todos hemos nacido en diferentes lugares donde mis padres con los años se fueron asentando, como Calatayud, Montañana, Zaragoza y Burbáguena... Curiosamente, en Calamocha nadie.»

En una de esas, a don José y su esposa Josefa les surgió la oportunidad de gestionar la Fonda de La Cruz, en Calamocha, tras la jubilación de sus propietarios. Corrían los finales de los años 50 y la fonda era punto de parada y encuentro casi obligado para viajeros y negociantes de todo tipo. Tenía unas 20

habitaciones, comedor y corrales para el ganado y las caballerías. Era un negocio muy grande que atender y a partir de entonces toda la familia Fidalgo, con la madre a la cabeza, se puso al frente. Josefa fue siempre el motor del negocio y su marido el inquieto hombre de las ideas que no abandonó su profesión, un trabajo de otros tiempos, que suponía una gran capacidad de relación social basada en el valor de la palabra dada: «Mi padre seguía ejerciendo de corredor de ganado: comprando, aconsejando, vendiendo... En definitiva, se podría decir que un corredor era un profesional de la intermediación puesto que se encargaba de la noble y doble misión de presentar a los compradores y vendedores.»

Miguel Ángel, recuerda orgulloso a aquel hombre que no tenía prácticamente ninguna cultura ni preparación, que a duras penas sabía leer y escribir lo que



<<No creemos en la suerte, salvo en la que se produce como resultado del mucho esfuerzo, mucho trabajo y sacrificio diario.>>

aprendió en la mili, pero que tenía una inteligencia y una habilidad natural para los negocios de la que hizo gala durante toda su vida.

Con esa misma admirada nostalgia recuerda Miguel Ángel los orígenes del hotel: «Fue en 1963 cuando mi padre y mis hermanos mayores, con sus propias manos y la ayuda de una cuadrilla de albañiles «Los Monjeros», levantaron el Hotel Fidalgo, que se inauguró en septiembre de 1964. En los años 70, debido a un cambio de regulación se pasó a catalogar como hostel de dos estrellas, pero en 1982 recuperó de nuevo la categoría de hotel debido a las ampliaciones y mejoras con arreglo a la normativa vigente. Ampliamos el bar, los comedores y la cocina, y además construimos los salones para eventos con capacidad para 100 personas.»

Y llegó el lógico momento del relevo generacional, aunque Josefa, la matriarca y alma de este negocio, siguió llevando las riendas con firmeza, a pesar de su avanzada edad: «Fue en 1981 cuando mi padre se retiró por completo pero mi madre siguió viniendo a echar una mano en la cocina, como aquel que dice, hasta hace dos días. Imagínate, el agosto pasado cumplió 100 años. Sin embargo mi padre nos dejó, falleció en 2005». El hotel mantuvo su esencia de clan familiar, con un equipo formado por los hermanos Miguel Ángel, Juan José, Miguela y sus cónyuges, M^a Eugenia, Pilar y Mariano «¡Somos un equipo de seis personas



los que llevamos el hotel, trabajando de sol a sol, y muchas madrugadas. Todos los hermanos, tanto los que estudiaban como los que no, siempre hemos trabajado, ayudando en verano o en cualquier momento. Incluso a nuestros hijos, como antes hicieron nuestros padres, les hemos educado en ese sentimiento del trabajo bien hecho.»

Es esa cultura del esfuerzo imbuida por sus padres, la que marca su filosofía respecto al trabajo: «No creemos en la suerte, salvo en la que se produce como resultado del mucho esfuerzo, mucho trabajo y sacrificio diario. Y a base de muchas horas y horas de constancia, de empeño en la calidad del servicio, poco a poco hemos ido ampliando y mejoran-

do.» Fruto de todo ello son las modernas instalaciones del hotel, convertido en un nuevo punto de encuentro para todo tipo de eventos, con capacidad para acoger a más de 400 personas, que pueden disfrutar de los últimos avances tecnológicos en un marco natural envidiable y con una afamada cocina basada en la tradición gastronómica aragonesa.

HOTEL FIDALGO

Ctra. de Sagunto-Burgos, Km. 190

44200 Calamocho, Teruel

Tel. 978 73 03 57

Fax 978 73 02 77

info@hotelfidalgo.es

www.hotelfidalgo.es/

PELDAÑOS CORBATÓN

LA ASCENSIÓN DE UN NEGOCIO FAMILIAR BASADO EN EL TESÓN Y EL ESFUERZO

En el kilómetro 190 de la carretera de Sagunto a Burgos, prácticamente a las afueras de Calamocha, se levantan las instalaciones de una empresa que tiene sus raíces en el primer tercio del siglo XX.



La creó Inocencio Corbatón, el fundador de una saga dedicada a la construcción que va por la tercera generación, una empresa que levantó a pulso, a fuerza de trabajo y tesón, comenzando en los años 30 con un pequeño taller de mármoles y granito en la zona de la antigua estación de ferrocarril de Calamocha, hoy conocida como Estación Vega, donde fabricaba fregaderas, lavaderas y gamellas de piedra rodada. Después de la guerra civil Inocencio trasladó su taller a la zona de la Ermita del Santo Cristo y amplió su empresa con la producción de arte funerario, elaborando cruces, panteones, lápidas y demás complementos.

Pero eran tiempos muy duros y sus dos hijos, Fernando y Ramón, tuvieron que abandonar el hogar mientras el patriarca trabaja de sol a sol, picando piedra, en el sentido más literal de la palabra, para sacar adelante a su familia. Fernando, el mayor, emigró a Francia para aprender y mejorar en el oficio. Trabajó durante varios años en un taller y por esos años conoció a su mujer, Esperanza. Su her-



Actuales instalaciones en el polígono El Gazapón

mano Ramón, con 14 años y después de terminar la enseñanza primaria, también se marcha, en este caso a Teruel, al colegio General Pizarro, donde estudia hasta los 19 años con una beca municipal, antes de partir de nueva a Zaragoza para realizar estudios superiores de peritaje industrial. Pero al poco tiempo, debido a una grave afección de riñón, se ve obligado a abandonar y regresa al pueblo incorporándose al negocio familiar.

Esa incorporación, coincide prácticamente con el regreso de su hermano Fernando y el negocio familiar vive un gran momento de auge económico gracias a las muchas obras que en esos tiempos se están ejecutando en el municipio,

como por ejemplo la construcción del matadero. Son años muy fructíferos y la empresa familiar se amplía con la contratación de nuevo personal. En 1974 adquieren los terrenos donde se encuentran las actuales instalaciones, en el polígono industrial El Gazapón, donde fueron la primera empresa en instalarse. En vista de que los hijos de Fernando se iban incorporando al negocio familiar, cuyo futuro estaba cada vez más consolidado, Ramón, que se había casado en 1969 pero no había tenido hijos, decide vender su parte a Fernando y retirarse del negocio para aventurarse en solitario en otros lances empresariales en el sector de la hostelería y la construcción.

En 1999 fallece Fernando Corbatón y sus cuatro hijos, Iñaki, Aitor, Iker y Maitena se hacen cargo de la empresa. Es Maitena, la más joven, la que se hace cargo de las tareas administrativas, mientras sus hermanos se ocupan de todo cuanto compete a la fabricación, elaboración y montajes. En realidad, se van incorporando paulatinamente a medida que van terminando sus estudios académicos. Iñaki se incorpora en 1989, Iker en 1992, Aitor en 1994 y Maitena en 2000. Es precisamente Maitena quien nos transmite con un relato emocionado su experiencia como portavoz de la tercera generación de los Corbatón, una responsabilidad que tuvo que asumir a los 24 años, tras el fallecimiento repentino de su padre, que la adoraba como la niña de sus ojos: «En los años que estudié Relaciones Laborales y Ciencias



Hijos de Fernando Corbatón y sus respectivas familias

Empresariales en Zaragoza, cada vez que mi padre venía a la ciudad por algún asunto de su trabajo siempre recalaba en mi casa para comer y sin darnos cuenta se nos pasaba la tarde hablando de lo humano y de lo divino. Yo sé que estaba muy orgulloso de todos sus hijos y de saber que poco a poco todos nos iríamos haciendo cargo de la fábrica.»

Una serena emoción invade a esta empresaria cuando rememora el trágico final de su progenitor, infatigable trabajador como toda la saga familiar: «Mi padre, aunque se había jubilado a los 62 años por problemas respiratorios,

«En 1999 fallece Fernando Corbatón y sus cuatro hijos, Iñaki, Aitor, Iker y Maitena se hacen cargo de la empresa.»»

seguía echando una mano en lo que podía. Había sido fumador pero lo que le destrozó los pulmones fue el polvo. En aquellos tiempos ni se protegían ni se cuidaban. El trabajo a piedra seca acabo con muchos profesionales, algo así como con los mineros. De todas maneras la muerte de mi padre fue tan casual como inesperada. Un

día estaba celebrando con mi madre y sus amigos que le había tocado un premio de cien mil pesetas en un sorteo y se juntaron en casa varios matrimonios para festejarlo. Mientras las mujeres preparaban todo, los hombres salieron a ver las casas que estábamos construyendo al lado y fue en una de ellas, su-

biendo la escalera de obra, cuando cayó desde lo alto y falleció. Fue en mayo de 1999.»

Pero la vida sigue y los cuatro hermanos, unidos como una piña, no sólo sacaron adelante la empresa que creó un día lejano el abuelo Inocencio, sino que la hicieron crecer todavía más, no sin gran esfuerzo y trabajo, como nos recuerda Maitena: «Mis hermanos Iñaki (el mayor), siguiendo la tradición primigenia es el que «pica la piedra» y además está especializado en arte funerario. Aitor (el segundo), como estudió Delineación es que diseña tanto las lápidas como las encimeras manejando con maestría el «control numérico» de los robots que lo hacen posible. Y por último, Iker (el tercero) es el encargado de la fabricación de peldaños, suelos, y la elaboración y montaje de encimeras.»

Ese relevo familiar al frente de la empresa no fue fácil precisamente, tal y como puntualiza la menor de los Corbatón: «En definitiva, a los pocos meses, estábamos todos incorporados. En aquel tiempo había mucho trabajo, mucho personal laboral, en torno a quince empleados que ya habían sido contratados en los tiempos de nuestro padre, y también mucho crédito hipotecario por pagar. Dos años antes mi padre le había comprado a su hermano Ramón tanto su parte del negocio como la mitad de los terrenos donde se ubica la fábrica. Y además como las desgracias nunca vienen solas, tuvimos una inspección

de riesgos laborales donde se nos exigía adecuar la maquinaria y los procesos de producción a las normativas vigentes. Total, o cambiamos o cerrábamos.»

«Muchas máquinas eran de diseño familiar, las habían ido haciendo mi padre y mi tío Ramón con sus medios. Finalmente no quedo otra que cambiar la maquinaria, reestructurar el taller (...) Estos cambios nos permitieron adaptarnos a otra producción y ampliar mercado haciendo trabajos especiales que antes no podíamos hacer.»

Fue un momento decisivo para la supervivencia de la empresa, pero una vez más, la determinación y la capacidad de trabajo y sacrificio de la familia, vencieron a la adversidad: «¡Fue caótico! Sobre todo porque muchas máquinas eran de diseño familiar, las habían ido haciendo mi padre y mi tío Ramón con sus medios. Finalmente no quedo otra que cambiar la maquinaria, reestructurar el taller y meternos en más créditos, cuyas cifras nos mantuvieron a todos los hermanos sin respiración durante años. Pero, gracias a Dios, estos cambios nos permitieron adaptarnos a otra producción y ampliar mercado haciendo trabajos especiales que antes no podíamos hacer. En definitiva, había mucha faena, mucha demanda de nuestros productos y poco a poco, eso sí, echando muchas



horas, fuimos saliendo adelante. En todos estos años sólo mi hermano Iñaki se vió obligado a parar tres meses, y fue porque tuvo que coger una baja a causa de un trompo en el pulmón por el que casi se muere. Imagínate que yo, salvo en el paritorio, cuando he tenido a mis dos hijas, nunca he dejado de trabajar.»

Esa misma capacidad de sobreponerse a la adversidad a base de tesón y trabajo que los Corbatón llevan en el ADN, les ha permitido solventar el último zarpazo del azar económico: la crisis, la maldita crisis: «En realidad, nosotros como todo el mundo, también lo pasamos muy mal. Entre otras razones porque hubo que despedir a gente que llevaba con nosotros muchos años. En cualquier caso, es indudable que tras la crisis todos hemos aprendido la lección. Hoy por hoy no nos

podemos quejar, además, con la maquinaria que tenemos no necesitamos a tanta gente como antaño, y los cuatro hermanos y un empleado, Antonio Jesús que es como de la familia, nos vamos arreglando. Lo único que notamos de unos años aquí es que en invierno vendemos menos seguramente por el frío, pero en cuanto llega la primavera ya sabes: la sangre altera.» Seguro que, desde allá arriba, el abuelo Inocencio sonrío orgulloso de sus herederos.

PELDAÑOS CORBATÓN, SL
Ctra. Sagunto-Burgos, KM 190,
44200 Calamocha, Teruel
Tel. 978 73 01 77
pcorbaton@gmail.com



JAMONES CASA DOMINGO ARTESANÍA JAMONERA DE RENOMBRE MUNDIAL

Con 44 años a sus espaldas, Jamones Casa Domingo es un emblemático negocio que hace honor a la fama del jamón de Teruel, un producto artesanal que distribuye a los cuatro puntos cardinales del país y más allá de nuestras fronteras, manteniendo siempre una garantía de calidad que es el orgullo de la casa, en la que nos recibe Natividad, hija mayor de Domingo Pamplona, fundador de la empresa y actualmente jubilado, un pionero del negocio jamonero en Calamocha, donde montó la primera tienda y el primer secadero.



«Seguimos haciendo las cosas tal y como él nos enseñó: el trato personalizado hacia los clientes y la elaboración tradicional.»

Su impronta y su forma de trabajar se mantienen intactas, tal y como cuenta su hija: «Seguimos haciendo las cosas tal y como él nos enseñó: el trato personalizado hacia los clientes y la elaboración tradicional. Lógicamente ya no es aquella pequeña tienda que montó mi padre, en la que se podía hasta tomar un vino, algo así como una bodega. En definitiva, se empezó vendiendo al por menor, a clientes particulares que pasaban por aquí de viaje del norte hacia la costa levantina, y hoy en día, aunque seguimos manteniendo clientes de ese estilo, la mayoría son empresas y distribuidores mayoristas.»

El testigo de Domingo Pamplona fue recogido por sus tres hijas, de las que dos, Natividad y Raquel continúan el negocio. La saga familiar sigue pilotando el proyecto que creó Domingo a base de esfuerzo e iniciativa personal, como nos recuerda su hija mayor: «Mi padre trabajó en el campo algunos años pero desde muy joven soñaba con ser algún día su propio jefe. Y así empezó en el año 73, en los bajos de la casa familiar montó una



bodega con sus toneles y todo. Tenía una barra y comenzó vendiendo vino. La venta de jamón llegó un año después, en el 74, y se vio favorecida por estar a pie de carretera y ser el único sitio existente de venta de jamón, pues todos los viajeros que pasaban principalmente desde el Norte, vascos, navarros, burgaleses, con destino a las playas del mediterráneo, lo convirtieron en parada obligada. En aquel entonces salvo una pequeña gasolinera, por aquí no había más que las eras de trillar y los pajares. »

Cuatro décadas después el negocio se ha adaptado al paso de los tiempos convirtiéndose en una moderna empresa, sin perder su tradición artesanal. En el año 2002 se inauguraron las nuevas instalaciones que incorporaron tecnologías innovadoras, con sistemas de control de temperaturas y humedad que garantizan a sus clientes el mejor control en el manipulado de la materia prima. Pero la esencia sigue siendo la misma y se mantiene la tradición artesanal que distingue al jamón de Calamo-

cha, según puntualiza Natividad: «Básicamente todo se hace lo más natural posible en todos los procesos, con un secadero natural en bodega, en el que conseguimos una curación uniforme de todos nuestros jamones y embutidos. Y además respetamos el tiempo, ya que nuestros jamos tienen una curación media de 24 meses e incluso, en el final del proceso, el último año, se madura en bodega subterránea.»

Ese respeto por la tradición artesanal es la principal divisa de la casa y una de las características que convierte en únicos a los productos cármicos de la zona desde tiempo inmemorial: «La climatología influía antes, cuando se curaban en casa en pocas cantidades. Hoy en día debido a la alta producción, aunque seguimos utilizando modos clásicos en lo que respecta a la elaboración, como el sangrado, y se sala poco y se manteca a mano, es evidente que de no existir los secaderos industriales no podríamos elaborar jamones durante todo el año, salvo ahora, en invierno que es cuando



históricamente se mataba el cerdo. En cualquier caso, no es lo mismo hacer millones de jamones que miles. Nosotros estamos en lo segundo, porque buscamos la calidad ante todo. En las casas se secan, como digo, con el aire ambiente. En los procesos industriales, al menos en nuestro caso, las cámaras absorben el aire de la calle lo purifican y lo distribuyen a temperatura constante en cualquier época del año.»

Esta evolución tecnológica no se limita solamente a la elaboración de los productos, sino que alcanza también a la distribución de los mismos, según indica Natividad: «Hace ya más de veinte años que tenemos una tienda online. Piensa que nosotros tenemos sala de loncheado propia y lo hacemos todo en casa. Incluso el deshuesado y eso nos permite adaptarnos a las distintas necesidades de cada cliente, éste donde esté, porque hemos mandado jamón de Calamocha hasta al Perú». Es una prueba más de que la calidad no conoce fronteras y de que los jamones de Casa

Domingo, y por extensión el nombre de Calamocha, por obra y gracia del buen hacer de esta familia, sean apreciados de uno al otro confín del planeta, con una amplia gama de productos de artesanía alimenticia que incluye, además del famoso y tradicional jamón de Teruel, un exquisito lomo embuchado, chorizo, salchichón y morcón ibérico, panceta adobada, chorizo picante, chorizo cular y longaniza de Aragón, entre otra larga serie de productos que hacen las delicias de los paladares más exquisitos.

JAMONES CASA DOMINGO

Ctra. Sagunto-Burgos

44200 Calamocha (Teruel)

Tel. 978 730 239 y 978 730 503

info@jamonescasadomingo.es

<http://jamonescasadomingo.es/>



LOS ÁNGELES VISTEN DE BLANCO

El pasado 23 de noviembre, a pesar de haberme levantado con todos los síntomas de un importante catarro, me fui a trabajar como si tal cosa. En realidad, «la cosa» en cuestión lo requería. Eran las fechas en las que estaba tratando de cerrar la edición de noviembre; a saber: últimas entrevistas, urgencias y nervios a flor de piel. Como estaba citado a las nueve en casa de un cliente, concretamente en la empresa Peldaños Corbatón, y en previsión, ¡tonto de mí!, de que mi situación empeorara, me tomé un ibuprofeno antes de salir de casa. No llevaba ni media hora hablando con los Corbatón cuando comencé a sentirme mal. Empecé a notar como se me hinchaban las manos y la garganta, y a sentir mucho calor y un tremendo ahogo.

En vista de la situación interrumpí la entrevista, me disculpé y me puse en pie dispuesto a marcharme. Necesitaba ir urgentemente al médico. Maitena y uno de sus hermanos se ofrecieron a llevarme e insistieron una y otra vez muy amablemente, pero este cabezón aragonés lo declinó y salió pitando para el servicio de urgencias del centro médico. La verdad, no sé cómo llegué. Quizá algún ángel condujo por mí, ya que apenas recuerdo mi viaje hasta el ambulatorio. Lo cierto es que cuando por fin accedí al interior del centro, apenas podía mantenerme en pie, respiraba con mu-

chísima dificultad, tenía la boca seca, la lengua hinchada y el cuerpo enrojecido por la urticaria.

No recuerdo si fui capaz de articular alguna palabra coherente, pero si sé que fueron los ángeles de las batas blancas los que con una profesionalidad admirable, obraron lo que para el enfermo es milagro y para el profesional sanitario es oficio: curar y tranquilizar a sus pacientes. Sirva esta modesta crónica para agradecer de todo corazón la inestimable ayuda, apoyo y atención recibida por parte de los profesionales que me atendieron aquel aciago día, en el que por cierto descubrí que en mi condición de asmático crónico el ibuprofeno es incompatible con el inhalador Ventolín. Algo que, prometo, no olvidaré jamás, como tampoco olvidaré a esos ángeles de carne y hueso encarnados por el doctor Jesús Acha y su equipo de enfermeras: M^a Luz, Rosa... y quizá alguien más que mi febril situación de entonces no me permite recordar. Cierto es que es preferible no tener que recurrir a su ayuda, pero saber que están ahí da mucha, mucha, tranquilidad.



ESTHER IBÁÑEZ, ALCALDESA DE OJOS NEGROS: «SI ARAGÓN NO DESPIERTA Y PONE LOS MEDIOS NECESARIOS, TERUEL SE MUERE»

Mujer, alcaldesa y ganadera. Esther Ibáñez, regidora del municipio de Ojos Negros, no ha inventado la cuadratura del círculo pero se ha quedado muy cerca de lograrlo. Su triple salto mortal ejemplifica, de forma elocuente, el empuje de muchas mujeres aragonesas que, en un mundo tradicionalmente dominado por hombres, no dudan en tomar la iniciativa y abrirse paso a base de ilusión y esfuerzo. Como un audaz trapecista que se atreve a realizar sus arriesgadas piruetas sin red, la alcaldesa de este pueblo perteneciente a la comarca del Jiloca, está absolutamente convencida de que la inspiración existe, pero es preciso que te pille trabajando. Su granja tiene una extensión de dos hectáreas y media y un total de seiscientos terneros.

—¿Por dónde empezamos? Porque lo suyo tiene mérito.

Si tienes ilusión y te has marcado un objetivo claro, lo que hay que hacer es luchar por él. Disciplina y organización son las claves. Por la mañana dedico entre cuatro y seis horas a los terneros y, por la tarde, un par de horas para cerciorarme de que todo está bien. No obstante, hay tareas que también ocupan todo el día como la limpieza de las naves. Por otra parte, el tiempo que le dedico al ayuntamiento —aparte de la firma, que es algo que suele hacerse a diario— está en función de lo que va surgiendo. En un ayuntamiento pequeño cada día es diferente.



*Mujer,
alcaldesa
y ganadera.*

—¿Cómo convencería usted a un matrimonio joven, con hijos o sin ellos, para que se viniese a vivir a Ojos Negros?

Nosotros disponemos ahora de los servicios básicos esenciales, incluso de guardería. Además, la ventaja de vivir en un pueblo pequeño es que los niños pueden jugar en la calle. La tranquilidad de vivir en un lugar como éste siempre es un valor añadido. Las relaciones humanas son más cercanas y hay mucha gente joven que está apostando por quedarse a vivir aquí ahora.

—¿Cuáles son las asignaturas pendientes de su gestión, si es que hay alguna, y con qué está más satisfecha?

Me hubiese gustado concluir todas las redes de abastecimiento del pueblo antes de irme, pero el Gobierno autonómico no nos facilitó las ayudas suficientes. Aunque sí es cierto que se han acometido ya varias fases. También me gustaría mencionar la recuperación de edificios en el entorno de la Vía Verde; así como la recuperación de la muralla que se encuentra en el centro del pueblo. Además, estamos muy orgullosos de ayudar, en todo lo posible, a los jóvenes para que se queden aquí.

—Disculpe el juego de palabras, pero confiar en la agricultura y en la ganadería como alternativas profesionales resulta tan estéril como ponerle puertas al campo o, por el contrario, es el campo el que te las abre si uno sabe currárselo. Del campo se puede vivir, pero lo pri-

mero que hay que hacer es cambiar el concepto. Ser agricultor o ganadero es ser empresario. Al final gestionas una empresa y eres tú el que pone los alimentos encima de la mesa.

De lo que se trata, básicamente, es de despojar al agricultor o al ganadero de esas connotaciones peyorativas que tiene su oficio. Es decir, de rechazar esa creencia errónea según la cual uno elige la agricultura porque no sabe hacer otra cosa. Hay que tener en cuenta que este es un oficio muy vocacional porque también es muy duro.

—¿En la política local hay mucho ruido y pocas nueces o bien se impone el silencio de los corderos?

Tú tienes que ver cuál es la realidad concreta de tu municipio y no ceñirte exclusivamente a las líneas que pueda marcarte un determinado partido político. La realidad a pie de calle siempre es muy distinta de la que se ve desde un despacho.

—¿Usted como mujer y alcaldesa considera que aún perviven actitudes machistas en los círculos políticos? ¿Cuál es el antídoto?

Hay más machismo en política que en cualquier otra profesión. Es evidente que está muy masculinizada. Lo importante, como en cualquier otro ámbito profesional, son la capacidad y el mérito, independientemente del género que uno tenga.



<<Rechazar esa creencia errónea según la cual uno elige la agricultura porque no sabe hacer otra cosa (...) Hay que tener en cuenta que este es un oficio muy vocacional porque también es muy duro.>>

—En la opinión pública se percibe cierto hartazgo con las intrigas de los políticos, que a veces aburren hasta las ovejas. ¿Qué hay que hacer para revertir esa tendencia?

Lo primero es adaptar la política a nuestros tiempos. No tenemos la misma situación económica y social que hace veinte años. Y, por lo tanto, la política en estos momentos tendría que hacer frente a las necesidades reales y concretas de la gente, y reparar menos en la globalización y en las consideraciones generales.

—Frente a los políticos de moqueta, muy alejados de la sensibilidad de la calle, están los que luchan a brazo partido por las aspiraciones de sus vecinos. ¿Representan quizás los alcaldes de pueblo la parte más noble de la cosa pública?

Sí, sin duda. Primero porque no se cobra. Lo que hacemos los alcaldes de los

pequeños pueblos es puro altruismo. Y lo haces por la sencilla razón de que no quieres que tu pueblo languidezca. Al final, uno pierde tiempo e incluso dinero.

—Es cierto que Teruel existe, aunque las comunicaciones con esta parte de la península se empeñen, a veces, en demostrar lo contrario. ¿Hasta qué punto es importante en el desarrollo de los pueblos de la zona contar con una adecuada red de comunicaciones?

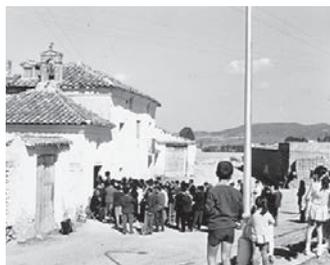
Si Aragón no despierta y pone los medios necesarios para que Teruel disponga de unas comunicaciones adecuadas y necesarias, Teruel se muere. Sin unas buenas comunicaciones no hay empresas y, por lo tanto, no se genera riqueza. Ahora necesitaríamos un tren en condiciones y también una autovía que comunicase Alcolea – que es el punto donde acaba la autovía de Madrid con Monreal del Campo y Alcañiz.

MANTENER VIVOS TUS RECUERDOS PARA CONSTRUIR LA HISTORIA COLECTIVA

Decía el escritor Francisco González Ledesma, aquel que firmaba Silver Kane en las viejas novelas del oeste que todos vivimos mientras alguien nos recuerda. Y eso vale tanto para las gentes como para los pueblos. Calles, casas y paisajes atesoran miles de historias que sólo se mantienen vivas en la memoria de quienes las habitaron, de quienes los transitaron. Por eso, cuando nos faltan los mayores tratamos a toda costa de mantener viva su memoria para llenar los vacíos de la historia, los huecos en el paisaje y todas aquellas viejas verdades que muchas veces envolvemos en camuflaje de refrán.

Pero a veces, quizá demasiadas veces, esa historia heredada es irrecuperable porque cuando un ser querido desaparece nos damos cuenta de que no prestábamos la atención debida a todos aquellos recuerdos que nos contaban; que quizá les escuchábamos con más cariño que atención, pensando, erróneamente, que ya habría tiempo para volver escucharlos, para volver a consultar y escrutar ese pasado que forma parte de nuestra herencia, de nuestra memoria. Y a menudo, demasiado a menudo también, descubrimos que hemos perdido para siempre el hilo que nos une con nuestro pasado ancestral.

Por eso uno de los objetivos de La Tajadera es rescatar y dar a conocer la memoria de nuestros antepasados, de las mujeres y los hombres que hicieron posible Calamocha y su historia. Para eso abrimos en nuestro proyecto una sección especial, en la que queremos rescatar tus recuerdos, las viejas y entrañables historias de tu familia. En definitiva, queremos poner voz a tus recuerdos. ¡Contamos contigo!



Fotografías de la Fototeca del Xiloca
xiloca.org

*<< Todos vivimos
mientras alguien nos
recuerda. >>
SILVER KANE*

LA DESPOBLACIÓN EN TERUEL ES COMPARABLE A LA QUE SUFREN LAPONIA O SIBERIA

Servicios básicos y comunicaciones son esenciales para luchar contra ella, según varios alcaldes de la comarca del Jiloca

Cuando alguien habla de la progresiva despoblación del mundo rural, además de recordar los excelentes libros que narradores leoneses como Julio Llamazares o Antonio Pereira han dedicado al tema, la contundencia de las cifras y las estadísticas nos sobresaltan. Según un estudio elaborado por catedráticos de la Universidad de Zaragoza, la región de los Montes Universales, entre las provincias de Soria, Guadalajara, Teruel, Cuenca y la parte interior de Valencia, tiene una densidad de población menor que Laponia. Se trata de un área de 63.098 kilómetros cuadrados –dos veces la extensión de Bélgica– que abarca 1.632 municipios pero que sólo tiene algo más de medio millón de habitantes, es decir, 7,98 habitantes por kilómetro cuadrado. A juicio de algunos especialistas, en provincias como Teruel, por ejemplo, el problema es tan grave que puede compararse incluso con el que sufren en Siberia, una de las regiones más despobladas y duras del planeta.

La comarca del Jiloca, formada por un grupo de pueblos pertenecientes a la provincia de Teruel, sufre al igual que

otras zonas de la península el inexorable mordisco de la despoblación. Hasta el momento, las medidas aplicadas por los distintos organismos públicos han sido insuficientes o bien no han alcanzado el objetivo previsto.

Según se desprende de los indicadores que manejan los expertos, la España rural y despoblada languidece. Y todo apunta a que, en los próximos años, la situación puede agravarse de modo considerable por el progresivo envejecimiento de la población y la baja tasa de natalidad.

La alcaldesa de Ojos Negros, Esther Ibáñez, llama la atención sobre el hecho de que, en algunas zonas de Teruel, no se llega a 4 habitantes por kilómetro cuadrado. En consonancia con la afirmación efectuada por la regidora municipal, algunos estudiosos del tema sostienen que, de no revertir esa preocupante tendencia en los próximos años, muchos municipios turolenses se convertirán prácticamente en pueblos fantasma.

Esther Ibáñez apunta que «el principal problema es la legislación, que es



la misma para una ciudad que para un pueblo grande o pequeño. Sin embargo, resulta obvio que las características no son las mismas y es, precisamente, esa uniformidad la que nos perjudica».

«En nuestro caso concreto —añade— el ayuntamiento bonifica hasta el 90 por ciento del IBI rústico de aquellos agricultores o ganaderos que realizan aquí su actividad. En cualquier caso, lo ideal sería que la legislación tuviese en cuenta a aquellos pueblos que tienen mayor riesgo de despoblación.»

Buenos servicios y buenas comunicaciones son, a juicio de la alcaldesa de Ojos Negros, las claves principales para hacer frente al problema. «Si queremos que la gente joven se quede a vivir en los pueblos —dice— tenemos que ofrecer-

les unos servicios dignos de tal nombre y también unas buenas comunicaciones que contribuyan al desarrollo de la comarca.»

UN OBSTÁCULO

Por su parte, el alcalde de Lanzuela, Daniel Pellejer, coincide con la opinión de la regidora al asegurar que «se trata de un problema serio que hay que resolver de la mejor manera posible. Los que residimos en los pequeños pueblos queremos que éstos mejoren, que se desarrollen adecuadamente y es evidente que la despoblación es un obstáculo importante a nuestras aspiraciones.»

«Mantener unos servicios básicos esenciales —agrega— es fundamental para que la gente se quede a vivir en los pueblos. Si no dispones de ellos, acaban

por irse tarde o temprano. Yo entiendo que cuanto más se descentralicen todo tipo de servicios, más posibilidades tendremos de ganar una batalla que resulta ardua y nos preocupa a todos.»

Una buena red de comunicaciones también es, en opinión de Daniel Pellejer, otro elemento a tener en cuenta para luchar contra el abandono del mundo rural. «Una de las armas más efectivas para luchar contra la despoblación —recalca— es el disponer de buenas carreteras y un servicio de ferrocarril rápido y eficaz.»

En términos similares se pronuncia el alcalde de Torrijo del Campo, Ricardo Plumed, quien señala que, aunque no hay fórmulas mágicas para hacer frente a un problema que es inminente, «sí es preciso aplicar una serie de medidas que contribuyan, en la medida de lo posible, a revertir esa tendencia hacia la despoblación.»

«En los pueblos —subraya— el sector primario es esencial. Independientemente de que, debido al apogeo de las nuevas tecnologías, haya determinadas profesiones que puedan deslocalizarse, no hay que perder de vista el hecho de que la agricultura es lo que le da vida al mundo rural y, por lo tanto, hay que volcarse con ella.»

Al igual que sus homólogos, el regidor de Torrijo del Campo también tiene una mención especial para el capítulo de las comunicaciones. «Necesitamos—

apunta— buenas carreteras y también un ferrocarril porque es obvio que las comunicaciones son un elemento fundamental en esta problemática.»

UNA FÓRMULA HABITUAL

Una fórmula muy empleada en los municipios fue la de atraer a familias con niños para reabrir las escuelas, con la promesa de un trabajo seguro. En los tiempos de abundancia acudieron a esta llamada de los pequeños pueblos un contingente significativo de inmigrantes, cuya llegada consiguió romper una tendencia sostenida en lo que respecta a la caída de la población.

Municipios de la comarca del Jiloca como, por ejemplo Monreal del Campo o Calamocha, no fueron ajenos a esa tendencia y, en la actualidad, residen en ellos colonias de latinoamericanos y marroquíes. Calamocha dispone incluso de una mezquita para garantizar el culto religioso al colectivo musulmán.

Sin embargo, en buena parte de los casos, el estallido de la crisis económica se encargó de devolvernos a la cruda realidad. La nueva coyuntura aclaró los números de aquellos que se hicieron cargo de hostales o tiendas en pequeños pueblos en los que la población habitual no basta para hacer viable un negocio.

Coworking + Asesoramiento + Formación

¿que es Jiloca & Co?

Es una comunidad para emprendedores que pretende fomentar los valores del coworking o trabajo colaborativo. Se trata de un modelo de trabajo importado desde los Estados Unidos, que une a trabajadores autónomos, freelances, creativos, profesionales independientes y emprendedores de diferentes disciplinas para compartir un espacio común y abierto, que les permita enriquecer sus contactos, crear sinergias de trabajo y formar una comunidad que vaya más allá de las relaciones laborales.

objetivo

promover el emprendimiento cualificado mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, junto con la aplicación de los principios de la economía colaborativa.

espacios disponibles

espacio de coworking de 25 m²
sala de reuniones de 18 m²
aula de formación
salón de actos
espacio de cafetería



Avd. Bigas Luna, 2
Polígono agroalimentario – Museo del Jamón
44200 Calamocha (Teruel)
Tfn. 978 730 050

Correo: jilocaandco@gmail.com
Web: www.jilocaandco.es
Facebook: fb.me/jilocaandco
Twitter: [@jilocaandco](https://twitter.com/jilocaandco)
Instagram: instagram.com/jilocaandco