

LA TAJADERA

Nº 10. SEPTIEMBRE 2018 TERUEL Y ZARAGOZA - VIAJES, OCIO Y GASTRONOMIA

2€

IVA INCLUIDO



JAMONES EL SABINAR | MIEL EL FIGURA

RICARDO MOSTEO D.O. JAMÓN DE TERUEL | DON JATE - ALVIMAR

ENLAZANDO PERSONAS | LA MIRADA VIOLETA: CUCA MARTÍNEZ

CENTRO CÍVICO SAN ANTONIO | CUENCOS, UNA FUENTE

DE BIENESTAR | MI HISTORIA SON RECUERDOS



REVISTA LA TAJADERA

www.latajadera.es

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

Colaboran:

María Bosque, Jacobo Elizalde,
Manuel L. Poy, Juanma Muñoz,
Fernando Vázquez y Manel Marina

Maquetación e Impresión:

Fotos Beatriz S.L.

Información y publicidad:

comercial@latajadera.es

t/ 978 732 549 - 650 066 821

Suscripciones (revista digital):

suscripcion@latajadera.es

Sumario

Editorial	3
Jamones El Sabinar	4
Miel El Figura	6
Ricardo Mosteo, D.O. Jamón de Teruel	10
Don Jate - Alvimar	13
Enlazando personas ...	16
La mirada violeta: Cuca Martínez	18
Centro Cívico San Antonio	20
Cuencos, una fuente de bienestar	22
Mi historia son recuerdos	24



LA TAJADERA

La Tajadera es una revista de periodicidad mensual y ámbito aragonés. Sus inicios se ciñeron a la villa de Calamocha (cabecera de la Comarca del Jiloca), pero poco a poco ha ido abriendo su área de influencia a las provincias de Teruel y Zaragoza. 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 por el que fluyan los proyectos, las vivencias y la historia de los aragoneses.

Avance del próximo número:

- Jamones Carbó, Caminreal
- José Antonio Sánchez, La Monrealense
- Pedro Rodríguez, constructores en Teruel
- Viajes en familia: ayer y hoy

[*] Imagen de portada: Plaza del Torico, Teruel

© 2018 La Tajadera. Todos los derechos reservados

Si hay algo que nos une a los aragoneses es, sin duda, el mudéjar. A lo largo de nuestra geografía nos lo vamos encontrando en nuestras Iglesias, en las ermitas, en nuestras torres y calles. Desde la Iglesia del Salvador en Zaragoza, a la casi derruida ermita de Gañarul en el término de Agón. Todo es riqueza y belleza la que adorna nuestros pueblos. Pero si hay dos lugares para disfrutar del mudéjar de un modo más intenso, no cabe duda que tanto Calatayud como Teruel, conservan la llamada del mudéjar de una forma más veraz, más intensa.

No solo la ciudad de Calatayud, su comarca está jalonada de iglesias e iglesias fortaleza que adornan sus pueblos y los hacen brillar con luz propia. Torralba de Ribota, Tobed o Cervera de la Cañada son tres invitaciones para disfrutar de este tipo de construcciones y decoraciones. Calatayud, que durante nueve cortos años albergó su propia Taifa, conserva restos de su existencia árabe, que como ocurriera en los diferentes territorios, a medida que se iban cristianizando, se iban readaptando en su imagen. De ahí la frecuencia con la que vemos inmensos alminares, reconvertidos en campanarios de iglesias. De ahí que uno de los mejores ejemplos del mudéjar sea la Colegiata de Santa María, en la capital bilbilitana, que se asienta sobre una antigua mezquita o la Iglesia de San Andrés, cuyo campanario, si seguimos las tesis de Javier Peña, tras su restauración se-

ría también una readaptación de un primitivo minarete. Basten estas menciones como ejemplo e invitación a visitar la ciudad de Calatayud y su comarca.

Pero no desfallezca el visitante que quiera buscar el arte mudéjar aragonés. También nuestra ruta del Jiloca alberga grandes tesoros mudéjares: Iglesias como San Martín del Río, Olalla, Navarrete y Báguena. No todo son piedras en las riberas del Jiloca, la gastronomía que aprovecha la naturaleza como pocas, nos ofrece una inmensa variedad de manjares, que van desde la miel a las mayores exquisiteces que se pueden obtener del noble cerdo, cuya pata hace crecer una industria jamonera espectacular, como veremos en este mismo número de La Tajadera.

Pero si hay una ciudad por antonomasia donde reina El Mudéjar con todo su esplendor, es sin duda Teruel capital. La Catedral, las torres del Salvador, San Martín o San Pedro, por citar algunos ejemplos, hacen de la ciudad de Teruel el mejor exponente del arte que nos dejaron los artesanos moriscos que convivieron con nosotros durante más de siete siglos, hasta su definitiva expulsión iniciada en 1609 y consumada en 1613. Con ellos salió una parte del futuro de Aragón, pues dejaron yermas las tierras y disminuyó considerablemente la riqueza de este antiguo reino.

EL SABINAR, JAMONES Y EMBUTIDOS ARTESANALES CON D. O. DE TERUEL



Teresa González, es el alma y el cerebro que dirige y administra la empresa familiar El Sabinar, que hace veinte años creó su padre, Juan, un hombre emprendedor y valiente, nacido en la localidad turolense de Cuevas Labradas, cuyo objetivo era crear un negocio que les diera trabajo a la familia integrada por el matrimonio y sus hijas: Teresa, Carmen y Raquel. Y se lanzó a ello sin una experiencia previa pero con una enorme entrega y capacidad de trabajo, tal y como recuerda Teresa: «Por casualidad supo que salía a subasta un secadero en La Mata de los Olmos, no se lo pensó dos veces y se lo quedó.»

20 años después el negocio que Juan montó «con más maña que ciencia», como decía el antiguo refrán popular, es una consolidada y moderna empresa que dirige con mano firme y sonrisa encantadora su hija Teresa, que se puso al frente después de haber estudiado los cinco años del ciclo superior de Administrativo en el Instituto en Molina de Aragón, en Guadalajara, donde vivían sus abuelos y donde nació su madre, Carmen, de la que habla con enorme ca-

riño y admiración: «Además de haberse remangado muchas veces para ayudar en la empresa familiar, echando una mano en la elaboración de nuestros productos, también es empresaria turística. Es la propietaria de los Apartamentos San Juan, en la calle Tomás Nogués, de Teruel.»

Teresa es de Monreal del Campo, está casada, tiene dos hijas pequeñas y por el momento ella es la única que trabaja en la empresa familiar, aunque la posi-



bilidad de relevo generacional siempre está ahí, tal y como nos cuenta con una sonrisa cómplice: «A la mayor le gusta este tema y muchas veces me acompaña cuando voy al secadero. Daniel, mi marido va por libre y aunque tiene granjas de cerdos en Ojos Negros y de ovejas en Torrijo del Campo, no es proveedor de la empresa.» Una empresa cuyo nombre, El Sabinar, también es herencia paterna: «Mi padre es cazador y le puso el nombre por el árbol de Blancas, una sabina centenaria que hay allí. Por eso ese es el logotipo.»



Y ese logotipo es el que lucen los artículos de la empresa, que además de los exquisitos jamones, que se venden bajo la denominación Sierra Mata, ofrece una amplia variedad de productos elaborados artesanalmente, como enumera Teresa, orgullosa de la garantizada calidad de su oferta: «Tenemos de todo: jamones, longanizas, cabezada, chorizo, lomos embuchados, sobrasadas, cecinas... La elaboración es artesanal, se hace todo a mano. Los jamones se curan con poca sal y de ahí que sean tan tiernos.» La garantía la pone el certificado «Teruel, Carne Artesana», proporcionado por Applus Agroalimentario. Todo se elabora a partir de cerdos controlados por la Denominación de Origen de Teruel, cuidadosamente seleccionados y criados en la propia provincia.

Hoy todos esos exquisitos productos se pueden adquirir en cualquier punto del país gracias a su servicio de venta online, aunque obviamente la venta directa es de proximidad: «Vendemos prácticamente todo en Aragón, pero también tenemos una tienda de venta online. Incluso en una ocasión mandamos jamones a Portugal. Vendemos a través de distribuidores pero también, como te digo, a cliente final. Todo sale desde

La Mata de los Olmos; aquí, bajo pedido, algo entregamos. En Monreal solo está la oficina y mi despacho, por supuesto vivimos aquí, en el pueblo.»

Todo ello supone un enorme esfuerzo, en el que arriman el hombro tanto los trabajadores como la familia: «En el secadero hay tres personas y aquí, además de la familia, tenemos un contable, y mi padre y yo que somos los que estamos tirando del carro. De la distribución se encargan dos empresas de transportes de la zona.» Del secadero a la mesa del cliente, El Sabinar garantiza el exquisito sabor de los productos de la tierra con elaboración artesanal al servicio de los paladares más exigentes.



JAMONES Y EMBUTIDOS EL SABINAR
C/ Hermano Alejandro, 40
44300 Monreal del Campo, Teruel
www.jamoneselsabinar.com
Tel. 978 86 46 52
E-Mail: info@jamoneselsabinar.com

MIEL EL FIGURA, LA FASCINANTE HISTORIA DE UN PROYECTO FAMILIAR



La colmena es un súper organismo con una perfecta organización social y laboral por el que Raúl Hernández, calamochino de toda la vida, ha sentido una fascinación innata y los avatares de la vida han querido que hayan acabado siendo el negocio de su familia. Su mujer, M^a José Simón, natural de la localidad de Ojos Negros, es su compañera en la vida y en el negocio, y la reina de esta particular colmena, y sus hijos Sara y David, de 14 y 17 años respectivamente, también arriman el hombro en este proyecto común en el que no hay ningún zángano. Según propia confesión, a Raúl siempre le han hecho gracia las abejas y su apasionante mundo, aunque en un principio las circunstancias lo llevaron por otros rumbos: «Desde pequeño veía a Aljarde con su camioncito rojo en el puente romano trajinando con las colmenas. Es una imagen que tengo grabada, pero claro vas haciendo tu vida: los estudios, el trabajo, la familia... y lo vas dejando. Pero como te digo, mi afición viene de muy atrás. Es más, como anécdota te cuento que uno de mis amigos de juventud, de tanto decirle una y otra vez todo lo que iba descubriendo y

aprendiendo sobre la apicultura, terminó con tanta afición e interés que llegó a presidir durante años una asociación de apicultores.»

A pesar de esa temprana predisposición a la apicultura, la dedicación profesional fue impulsada por la necesidad y las circunstancias: «Fue justo cuando cerró el matadero y me quedé sin trabajo. Compramos 10 cajas, nuestras primeras colmenas. Al poco tiempo surgió la oportunidad de comprar una explotación con 200 cajas y así empezó todo. En esa época coincidió que M^a José, trabajadora social, tenía un trabajo temporal en la Sierra de Gúdar y le anunciaron que no le iban a renovar, por lo que decidimos lanzarnos de lleno a la producción de miel». Al final las cosas mejoraron, a M^o José le renovaron el contrato y hoy en día trabaja en la DGA en Teruel y yo en el Ayuntamiento de Calamocha». Pero los altibajos y penalidades han sido muchos tal y como recuerda Raúl: «Hasta conseguir este trabajo tuve que pasar lo mío con muchos otros empleos eventuales. Pero, en fin, ahora ya parece que nos estamos estabilizando con unas y otras cosas. Y con respecto a nuestros hijos, aunque estudian, también nos ayudan con las abejas.» Su mujer, M^a José, interviene para puntualizar con un matiz de orgullo en su voz: «Aunque Raúl tenía mucha afición desde muy jovencito, también estudió mucho para saber más y más. De hecho, se ha leído todas las páginas de internet y los libros que hablaban del tema. También le ayu-



daron otros apicultores de la zona que llevaban en esto muchos años.»

Si no fuese porque el título ya lo usó hace muchos Camilo José Cela, esta historia se podría llamar perfectamente El Espíritu de la Colmena, un espíritu familiar y feliz, si nos atenemos a las palabras de M^a José: «En definitiva, estamos haciendo lo que más felices nos hace y hoy por hoy con nuestros hijos nos arreglamos, pero el mayor el año que viene empezará la universidad... y los estudios son lo primero. Ojalá vayan las cosas tan bien que tengamos que contratar a gente». Prueba de ese esfuerzo y organización familiar son sus colmenares repartidos por diferentes lugares de las provincias de Teruel y Zaragoza, como matiza M^a José: «Tenemos colmenares repartidos por Ojos Negros, Luco, Burbáguena, Zaragoza, en la Sierra de Teruel, en la carretera de Cuenca... así podemos obtener la miel que más nos interesa: la de brezo, romero, espliego, flores, etc. Buscamos parajes donde no existan explotaciones extensivas en las que utilicen abonos y fertilizantes químicos. De hecho, huimos como de la peste cuando sabemos que van sulfatar, por ejemplo, los almendros.» Este es un aspecto fundamental en la filosofía de trabajo de Miel El Figuero,

el absoluto compromiso con la calidad artesanal: «Nuestra explotación es sostenible y respetuosa con el medio ambiente. De hecho, recogemos la miel en el terreno, no andamos llevando y trayendo las cajas de aquí para allá. Tenemos una furgoneta dotada con todo lo necesario para la extracción de la cera y de la miel, incluso con la centrifugadora para decantarla y prepararla para embotarla directamente.»

En este punto las explicaciones de Raúl denotan el entusiasmo del apasionado apicultor que siempre ha llevado dentro: «Nuestra miel es completamente natural. Quiero decir que no va mezclada, como hacen algunos envasadores para obtener mayor producción. Nosotros, tal cual la obtenemos de las abejas, una vez depurada, va al bote que luego sale a la venta. Eso sí, diferenciando los tipos: romero, mil flores, espliego, etc. Ahora estoy muy ilusionado con un colmenar que tengo y del cual saldrá una sabrosa miel de brezo». Y aquí, en una sincronización perfecta, interviene la reina de esta particular colmena: «Te voy a contar otra anécdota. Hace poco llevamos un bote de miel a casa de unos amigos y cuando se la dimos a probar al hijo pequeño, gran consumidor de miel comercial, decía que la nuestra no sabía





miel, cuando en realidad era la suya la que ni era miel ni era nada. La miel natural es más espesa, tiene un sabor más intenso y es mucho más nutritiva.»

Ese saber hacer, esa capacidad de trabajo y ese amor que demuestran M^a José y Raúl cuando hablan de su proyecto, es lo que les hace confiar con ilusión en el futuro de Miel El Figura y de la apicultura de Calamocha: «Hoy por hoy, que estamos empezando, vendemos a todo el mundo: particulares, cooperativas, hoteles, tiendas, etc. Los botes de romero a 8 euros el kilo, y de la mil flores a 7 euros. En esta zona de la Comarca del Jiloca, hay mucha afición desde siempre a las colmenas. Podría citarte más de diez o doce personas que tienes colmenares, incluso tenemos un amigo que tiene mil y pico cajas». Una vez más sale a relucir esa temprana afición de Raúl, que hoy comparte con su mujer y, como diría aquel presentador del telediario, cada vez con más gente, lo que a veces da para anécdotas graciosas: «Formamos parte de un grupo de what-

sapp con 100 apicultores de toda España y cada uno comparte su saber, sus experimentos, etc. Periódicamente nos reunimos para conocernos e intercambiar opiniones. En el último encuentro un compañero nos dio a probar una miel que había hecho de pino y cuyo sabor era tan fuerte y amargo que parecía que estuvieras dándole un lametón al árbol. Pero, bueno, tuvo su gracia, y lo que es mejor, confirmó que las abejas producen lo que obtienen.»

Y de lo que obtienen las abejas, M^a José y Raúl sacan mucho más que un producto excelente, sano y natural, sacan también una razón para levantarse día a día, satisfechos con lo que hacen, rodeados del cariño de sus hijos y dedicados en cuerpo y alma a preservar la vida de unos animales, las abejas, que a menudo olvidamos cuan importantes son; sin su polinización, muchas verduras y hortalizas no podrían existir, algo que desde luego no olvida esta familia capaz de valorar tanto lo material como esos intangibles que dan sentido a la vida, como los recuerdos: a veces me acuerdo de mi padre, dice M^a José, por afición tenía un colmenar en Ojos Negros... si me viera ahora por un agujerico no sé lo que diría.» A buen seguro estaría orgulloso, tan orgulloso como el padre de Raúl, de quien el negocio familiar hereda su nombre: «Lo de El Figura es por el mote de mi padre. Era taxista en Calamocha y así le llamaban... y nos llaman. Y a mucha honra.»

MIEL EL FIGURA
C/ Santo Cristo, 17
44200 Calamocha
Tel. 626 720 109 y 630 178 640

Casa Aljez

Calatayud, Zaragoza

Apartamentos Turísticos



Casa Aljez ofrece tres apartamentos enclavados en el Barrio de la Judería de Calatayud y con unas exquisitas vistas a sus torres mudéjares, al igual que sus castillos.



Casa Aljez
www.casaaljez.com
Cuesta Santa Ana, 27
Tel. 976 884 625 – 626 941 005
50300 Calatayud, Zaragoza

RICARDO MOSTEO, EL HOMBRE QUE VELA POR EL BUEN NOMBRE DEL JAMÓN DE TERUEL



El jamón de Teruel tiene fama universal, eso no necesita mayor aclaración, y para defender y garantizar la calidad que acredita esa fama, está el [Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Jamón y la Paleta de Teruel](#), una organización autónoma e imparcial, con un personal dotado de los conocimientos técnicos y la experiencia adecuada para evaluar el trabajo de todos los productores y operadores implicados en la elaboración del jamón y la paleta de Teruel. La cabeza visible de este importante organismo es Ricardo Mosteo Langa que ejerce dos funciones a la vez, como él mismo nos explica: «Realizo la labor de presidente, que es la institucional y, la de gerente, que es la funcional. Entré como gerente hace tres años, casi cuatro ya, cuando debido a las circunstancias el presidente anterior, Carlos Mor, se tuvo que marchar por asuntos personales. Aunque, en realidad, quien manda aquí son los operadores y el pleno de la entidad, que es la representación de todos ellos. Como el camino que se había emprendido con Mor era el adecuado y estaban contentos, se decidió que yo continuara la labor, es decir, que

siguiera yo como presidente.» Los mencionados operadores son, en el lenguaje institucional, los productores individuales y las empresas, tal y como aclara Ricardo: «Como toda Denominación de Origen, los operadores son los productores. Actualmente están entre 230 o 240, y son empresas, al fin y al cabo. Su número varía principalmente por las granjas que se den de alta o de baja. El pleno lo forman 10 empresas, divididas en 5 ganaderos y 5 secaderos, y van por sus censos, es decir, por cantidad. En cualquier caso, grandes o pequeños, todos los sectores están representados en el Consejo.»

Para un profano no es fácil entender de buenas a primeras el concepto de lo que es un Consejo, algo que Ricardo Mosteo, con su amplia experiencia en el sector, nos aclara amablemente: «En origen es una corporación de derecho público. Dentro de las Comunidades Autónomas cada una tiene una figura jurídica distinta; por ejemplo, en Castilla-La Mancha son fundaciones y en Aragón, como digo, son corporaciones de derecho público. Por supuesto, tutelada por la Diputación General de Aragón.» A pesar de esta tutela de un organismo público, lo cual garantiza la transparencia, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Jamón y la Paleta de Teruel, como quiere en dejar muy claro su presidente: «Sí, sí, la inmensa mayoría de los fondos provienen del sector privado. Pero al ser una D.O. tenemos, por así decir, cuotas y tarifas. Las cuotas van sin

IVA porque son públicas, y esa es una parte de nuestros ingresos, y las tarifas van con IVA porque son privadas.» Tras esta complicada estructura hay un montón de personas de carne y hueso, empresarios, trabajadores, artesanos y técnicos que día a día se esfuerzan por mantener y mejorar la calidad de un producto de tradición ancestral en todas las comarcas turolenses, desde la del Jiloca a Matarraña, pasando por el Bajo Aragón, las sierras de Albarracín, Gúdar y Javalambre, unidas todas por un objetivo común: que la estrella que define la D.O. marquen la calidad del jamón y la paleta de Teruel, y sean para el consumidor la mejor garantía de este producto, parte fundamental de la gastronomía del país.

De llevar adelante este objetivo se encarga como decimos el Consejo Regulador que preside Ricardo Mosteo, que es quién nos detalla su misión y sus funciones: « Los objetivos fundamentales de un consejo regulador son básicamente tres: la certificación, velar por el nombre Jamón de Teruel y la promoción y divulgación del producto.» A partir de aquí viene la aclaración de cada función, comenzando por el significado de la certificación: «Una de nuestras obligaciones es velar por el cumplimiento

del pliego de condiciones, que tiene una serie de características de control del proceso en todos sus aspectos, incluso para las fábricas de pienso aunque no sean del Consejo. Muchos de estos controles vienen marcados por la Comisión Europea. Y esto es absolutamente fundamental porque si no cumples puedes perder la denominación de origen.» Pero tan importante como esa denominación es, valga la redundancia, el buen nombre Jamón de Teruel, como insiste Ricardo: «Velar por él es una de las cosas más complicadas que tenemos en nuestras manos, porque hay mucho intrusismo, y el mundo es muy grande. Vamos, que por mucho que cures el jamón en la provincia, si el producto no tiene la estrella de ocho puntas marcada a fuego en la corteza, no es jamón de Teruel D.O. y, por tanto, no puede llevar la palabra Teruel». Y esa labor es un trabajo arduo y cotidiano: «La promoción y divulgación de nuestro producto es fundamental, sin ella no hay ventas. Y por eso estamos continuamente acudiendo a todos los eventos o actos que consideramos necesarios para el desarrollo y comercialización de nuestros jamones y paletas.»

La explicación del desarrollo de esta función de promoción es como desplegar el mapa de las ferias de gastronomía española: «Nosotros estamos muy centrados a nivel nacional puesto que el 90% de nuestras ventas se realizan aquí y tenemos que trabajar en el posicionamiento del producto. De hecho, estamos empezando a trabajar en el marco de la comunicación y del marketing. Este año como puntos más relevantes hemos acudido a Alimentaria, a Gourmet, y por





primera vez, a la Meat Attraction, una feria que está empezando, especializada en cárnicos. Además somos partner de la Guía Peñín, la feria más importante de vinos en España, que nos sitúa en el nivel que por calidad estamos, y además ¿qué mejor maridaje que el vino y el jamón?» Pero no es una mera cuestión de presencia, sino que hay que desarrollar las estrategias adecuados y de eso Mosteo sabe un rato: «También hemos empezado a desarrollar un proyecto muy ambicioso con la D.O. Somontano con fondos europeos, que por resumir puedo decir que son unos fondos que están dirigidos a Hacer Europa, una promoción de los símbolos de calidad diferenciada. Para esto se requieren varias premisas: como mínimo unirse con otra D.O., porque no puedes hacerlo tú solo. Y luego tienes que estar muy presente en tu mercado y tanto Somontano como nosotros creemos que la sinergia que se crea es muy potente. A partir de estas navidades vamos a hacer una campaña publicitaria muy fuerte. Al final todo lo que se hace en Europa está muy medido, a fin de cuentas son dineros públicos.»

A pesar de las enormes dimensiones y las complicaciones que acarrea la competencia internacional, Ricardo es optimista: «Yo soy de la opinión que el

sector agroalimentario, en general, no sólo el nuestro de los jamones, producimos muy bien, tenemos un alto nivel de calidad pero nos falla la comercialización. El que el consumidor lo aprecie y lo perciba. De ahí que estemos apostando muy fuerte con el marketing y la comunicación. Porque al final, con independencia de los productores o secadores, lo que se reconoce es la marca Jamón de Teruel. Y eso es lo que tenemos que hacer valer, nuestros hechos diferenciales.» Pero los mimbres están puestos y el camino recorrido es largo: «Los primeros trámites desconozco cuales fueron, lo que sí sé es que en el 84 fue cuando echó a rodar la D.O. Jamón de Teruel. De hecho, somos la denominación de origen de jamón más antigua de España.» Pero, ¿cómo es el hombre que en este momento lleva el timón de la nave del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Jamón y la Paleta de Teruel?, él mismo nos lo explica con una afable sonrisa: «Soy natural de Zaragoza, estudié Económicas. Provenigo del mundo del vino y cuando acabé la carrera empecé a trabajar en unas bodegas de la Sierra de Guara, de Somontano, donde estuve 12 años. Trabajé en el departamento de exportación primero y luego desempeñe labores de dirección, hasta que me vine aquí.» Y por el momento, aquí sigue, con la misma ilusión del primer día: «Este trabajo es muy emocional, son muchas generaciones haciendo este producto. Engloba muchas cosas, te hace sentirte de Teruel. Es definitiva, es un proyecto muy bonito que engancha.»

C.R.D.O.P. JAMÓN DE TERUEL
www.jamondeteruel.com

DON JATE S.A. ALIMENTACIÓN CON ARRAIGO TUROLENSE Y ORIENTADA A UN MERCADO LLENO DE OPORTUNIDADES



Don Jate S.A. es una empresa familiar cuyos orígenes están en Alfambra [Teruel]. En los años 40, el matrimonio formado por Humildad Martínez y Teodoro Villamón, abrieron una pequeña carnicería en la que elaboraban y ofrecían carne y derivados procedentes de animales que ellos mismos criaban. Sus seis hijos aprendieron desde pequeños lo que suponía sacar a flote un negocio familiar. Así, conocieron el valor del esfuerzo y las dificultades que conlleva emprender.

Años después, estos hermanos y sus cónyuges, decidieron poner en práctica buena parte de lo que habían vivido en su casa y en otros trabajos que desempeñaron durante algunos años para grandes compañías del sector cárnico. Optaron por unirse y por crear su propia empresa, dedicada al sector de la alimentación y especializada en lo que sus padres les habían enseñado: la gestión cárnica.

El 5 de mayo de 1980, abrió sus puertas su primer supermercado, situado en la calle Agustina de Aragón. A este comercio, se fueron sumando otros, repartidos por los diferentes barrios de Teruel. En todos ellos, se ofrecía una amplia gama de artículos de alimentación, higiene personal y limpieza. Además, se apostó por acercar a los turolenses secciones de frescos del día y de calidad, a precios muy competitivos. Pescados y mariscos, frutas y verduras traídas desde el Mediterráneo, la Ribera del Ebro y zona de Levante. A esto se sumaron las carnes y embutidos de elaboración propia. Esta cadena familiar de supermercados se bautizó como ALVIMAR, las siglas de Alimentación Villamón Martínez.

Ya en la década de los 90, la empresa y su actividad fueron creciendo. Se incorporaron rutas comerciales orientadas hacia la hostelería, la restauración y la venta al por mayor a negocios de toda la provincia de Teruel y zonas colindantes. Fue entonces, cuando se invirtió en la



compra de una nave ubicada en la calle Génova del Polígono La Paz. Este espacio se transformó en centro logístico y almacén de distribución, tanto para los propios establecimientos ALVIMAR, como para los clientes externos.

Fue a finales de esta década, cuando se tomó la decisión de implantar un modelo de integración vertical. Se adquirieron unas nuevas instalaciones, situadas en la carretera Sagunto-Burgos, a la entrada del Polígono La Paz. Este edificio se convirtió en matadero, sala de despiece, fábrica de embutidos y secadero natural de jamones. Con este cambio estratégi-



co, surgió una nueva firma: Don Jate S.A. que gestionaba la cadena de supermercados ALVIMAR y las granjas de porcino, ovino y vacuno con las que ya contaba la firma. Desde entonces, la compañía tiene autosuficiencia e independencia productiva. Su equipo de profesionales controla el proceso, desde que los animales nacen, hasta que los despieces, elaborados cárnicos, embutidos y curados se ponen a disposición del cliente final. Todo el ciclo está en sus manos y bajo su tutela, siendo muy poca la distancia física que hay entre las granjas y el resto de sus dependencias. Esta fórmula, permite garantizar la calidad

de la carne, ofrecer un mejor servicio y demostrar su apuesta real por generar riqueza en la provincia de Teruel.

Fue también en este momento, cuando Europa aprobó la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. Don Jate S.A, con su marca Jamón Villamón, fue uno de los primeros secaderos en adaptar su producción a las directrices marcadas por esta entidad. Hace 3 años, incorporó este sello a su paletilla, cuyo nombre comercial también es Villamón. Y, este 2018, las granjas de Don Jate y su Paleta Denominación de Origen y secada al natural, han recibido la Medalla de Oro a la producción del cerdo y a la Calidad de la Paleta de Teruel D.O.P.

Don Jate S.A. cree que si, a día de hoy, no estás en la red, no existes. Por eso, desde el año 2012, sus embutidos y curados pueden adquirirse a través de Internet, en la página web: jamonvillamon.com. Además, saben que las redes sociales son un espacio imprescindible para mantener relaciones con los clientes del siglo XXI. A día de hoy, están presentes en Facebook e Instagram.



En el año 2016, Don Jate optó por adaptarse a otros cambios. Parte de los supermercados ALVIMAR, pasaron a formar parte de la cadena Carrefour Express.

Fue a mediados de 2017, cuando los socios de esta empresa, pusieron en marcha un nuevo proyecto: un supermercado y Cash and Carry que abrió sus puertas a finales de año. Se ubica en el Polígono La Paz, junto a su almacén central emplazado en la calle Génova. Se llama Súper Cash Vimar. El elemento distintivo y único que ofrece este nuevo establecimiento son sus dos tarifas diferenciadas: una reducida para unidades sueltas, y otra que da el máximo ahorro garantizado y que se aplica si se adquieren seis o más unidades de una misma referencia. Este sistema no se basa en ofertas con una duración determinada, sino en precios fijos y permanentes. Además, en este comercio, se mantienen las secciones de frescos del día. En el exterior, se ha habilitado una amplia zona de aparcamiento, un cargador de vehículos eléctricos, está en construcción, una gasolinera low-cost y varios servicios adicionales. De esta forma, se pretende que Súper Cash Vimar sea una zona comercial con varios puntos de atracción, que permitan a los clientes disfrutar de más ventajas en un único espacio.

Actualmente, en el día a día de Don Jate S.A. conviven dos generaciones de esta familia. Ambos combinan experiencia e innovación y trabajan por adaptarse a un mercado cambiante y con muchas

oportunidades que Teruel puede ofrecer y que todavía están por descubrir.



DON JATE S.A.
OFICINAS Y SÚPER CASH VIMAR.

supercashvimar.com

Génova, parc. 137.

Políg. Ind. La Paz.

Telf. 978 612 200

Matadero, secadero, fábrica de embutidos y tienda.

jamonvillamon.com

Ctra. Sagunto-Burgos, km 122.

Políg. Ind. La Paz.

Telf. 978 612 194.

ENLAZANDO PERSONAS, EMPRESAS, ACONTECIMIENTOS...

Cuando uno está en «el negocio de las relaciones», hablando con unos y con otros, se producen infinidad de casualidades, aunque, para los puristas, éstas no existan. Así es como he ido conociendo y reconociendo a muchas de las personas que poco a poco irán apareciendo de una u otra manera en nuestra revista.

Como fue el caso, por ejemplo, de hace unos meses en Calamocha, cuando en la consulta del dentista, mientras esperaba pacientemente para ser atendido por el doctor, entablé conversación con la enfermera y de pronto, sin saber ni cómo ni porqué, empezamos a hablar del trabajo de su marido Ernesto Marco, fabricante de las bolsas que se ponen a los melocotones en el árbol para protegerlos de plagas en la última fase de maduración. Reconociendo mi ignorancia en este tema, quise saber más y terminé quedando con el experto bolsero que en ese momento estaba muy atareado fabricando un pedido de última hora que necesitaban en Calanda: la nada despreciable cantidad de un millón de bolsas.

En Teruel, tras tomar un apacible café con mi prima hermana M^a Jesús Morales Marina, de camino a su casa pasamos por el Horno de Santa Cristina y entró a comprar pan y otras delicatessen dulces y saladas, todas con una pinta bárbara. Tanto es así, que del establecimiento salimos los dos con las manos ocupadas, portando paquetes y bolsas cargadas de las ricas viandas adquiri-

das, en mi caso regaladas por mi querida prima. Eso sí, quedando en volver otro día, con más calma, para entrevistar a Javier Garzarán, actual propietario del Horno y representante de la cuarta generación, dicho sea de paso.

Al otro lado del viaducto, como se suele decir en Teruel, se encuentra el Ensanche, la zona más moderna y bulliciosa de la ciudad. Para este sentimental que os escribe, durante años no había más zona que ver que el comienzo de la avenida de Sagunto. En otros tiempos ya muy remotos, no era avenida sino carretera, y en el número uno se encontraba la vivienda y la estación de servicio que mi abuelo Manuel Civera Martín construyó a finales de los años 30. Bueno y, frente por frente, el colegio público Las Anejas, y el bar Pegaso... y en el número 3, el hotel Oriente. En definitiva, mi particular universo de los años infantiles. Y eso que, salvo en vacaciones, nunca viví en aquella casa, pero esa es ya otra historia.



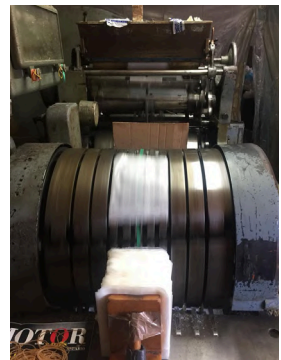
Lo que sí que es una historia digna de mención es la «no casualidad» de ponerme a hablar con el actual propietario de la gasolinera, Arturo Montón Muñoz, y descubrir que su abuelo y otros dos socios fueron los que le compraron a mi abuelo la Estación de Servicio en el año 1967. Y en ese enlazar acontecimientos, tratando de conocernos mutuamente mejor, también supe que tanto Arturo como su abuelo son de Caminreal. Y es más, su abuelo fue vecino y amigo del médico destinado en el pueblo entre 1939 y 1943, Antonio Navarro Mínguez, suegro de mi mencionada prima M^ª Jesús.



Cuando dí por concluida la charla recordatoria de aquellos años pasados y me disponía a continuar con mis quehaceres comerciales, miré de reojo hacia la casa situada enfrente, sita en la avenida de Sagunto número 10, y otros tantos recuerdos se agolparon en mi corazón. Sentí algo así como una voz interior que me decía que no podía irme sin ver de cerca la «casa de los pegotes», que era como la llamamos cuando éramos pequeños por el tipo de enfoscado que tenía la fachada. Nada que ver con en el aspecto actual: está pintada y totalmente lisa. En ese mirar de cerca, a pesar de ser corto de vista, me sorprendió descu-

brir que en el bajo derecha, justo en el piso que en ocasiones mi abuelo alquilaba para nosotros, los Marina Civera, porque éramos muchos entre padres, hijos y tatas, tiene ahora las oficinas la Inmobiliaria Xplora. ¡Otra casualidad! Hasta ese momento no conocía personalmente a su gerente, Jesús Sánchez, sin embargo era seguidor suyo en Instagram. Ni que decir tiene lo poco que me costó llamar al timbre y conocer todo lo necesario. Es más, como podéis comprobar en la contraportada de la revista que tenéis en la mano no sólo he llegado a un acuerdo de publicidad con ellos. ¡Ya están en Calamocha!

No quiero terminar esta crónica sentimental sin recordar a algunos de mis amigos de entonces y de siempre, con los que he mantenido contacto a lo largo de los muchos, muchos, años que para bien hemos vivido. Como por ejemplo a los hermanos Teresa y Pedro Rodríguez. A este último lo entrevisté hace unos días en su empresa de construcción y espero que muy pronto pueda ofrecer el reportaje. O mi amigo Miguel Ángel Argiles, que mantiene el negocio de Relojería-Joyería Argiles que su padre montó hace yo qué sé cuántos años. O Natalio Ferrán, al que le debo visita... y tantos otros que llaman a mi memoria, cada día más llena de personas queridas.



NUEVA SECCIÓN

CUCA «HE NACIDO PARA AYUDAR, MI CORAZÓN GUÍA A MI CEREBRO»



Es una mujer joven de espíritu que, como tantas otras mujeres que viven en el mundo rural, ha decidido que su función en la vida va más allá del trabajo.

M^a Eugenia Martínez Cebrián, este es su nombre de pila, está casada con Miguel Ángel Fidalgo, actual copropietario del Hotel Fidalgo, de Calamocha, y juntos tienen dos hijos, Sandra e Ignacio.

Cuca nació en la ciudad condal en el año 1956. A pesar de vivir en Barcelona, siempre ha tenido una relación muy estrecha con la localidad de Calamocha. Su padre compartía con unos amigos un coto de caza cerca de Gallocanta y raro era el fin de semana que su hija no le acompañaba. Desde muy niña, ambos viajaban desde Barcelona para pasar las jornadas festivas en el pueblo y se alojaban en el Hotel Fidalgo. Allí conoció al que más tarde se convertiría en su es-

poso, Miguel Ángel, con el que se casaría en Zaragoza y se marcharían juntos a vivir a Barcelona. Cuca comenzó a estudiar enfermería y trabajó durante muchos años en el área infantil del Hospital Clínico de Barcelona. Los niños le daban la vida y, aunque a veces, «empatizaba tanto con los pacientes y con sus familias que era muy complicado para mí no llevarme sus problemas a mi casa» explica Cuca, ha sido una de las cosas más bonitas que ha hecho en la vida, porque, como ella dice «ver a los niños te quita cualquier pena». Hace 37 años, Cuca le propuso a Miguel Ángel vivir en Calamocha. Abandonar Barcelona fue una sorpresa para su marido ya que este se sentía muy a gusto en la ciudad catalana, pero finalmente accedió y desde entonces viven en el pueblo.

Esta catalana con corazón aragonés ha formado parte, durante varios años, de la Junta directiva de la Asociación de Mujeres de Calamocha. «Esta fue una etapa muy bonita para mí, y también muy positiva para las mujeres porque trabajamos mucho por ellas» explica Cuca. «Organizamos cursos de redes sociales y de manejo de Internet, e incluso cursos de iniciación a la costura para las vecinas más jóvenes porque detectamos que en época de crisis la gente necesitaba ahorrar y esta era una buena manera de hacerlo» recuerda sonriente Cuca.

Pero el compromiso social de esta calamochina de adopción no acaba aquí. En el año 2016, tras varias negativas por su parte, Cuca aceptó la propuesta de convertirse en la presidenta de la Junta Local de Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) de Calamocha. Tal y como ella misma nos cuenta, en un principio declinó en varias ocasiones esta invitación porque «como he dicho anteriormente me implicó tanto en todo lo que hago que a veces termino pagando un alto precio. Pero, claro, cómo decir que no a algo tan importante como necesario...» La Junta tiene en total 5 miembros y trabaja a nivel comarcal con la ayuda de una psicóloga, que trata a personas de toda la Comarca del Jiloca, con total discreción y confidencialidad. «Somos 5 en la junta pero, a veces, no damos abasto con todo el quehacer que tenemos. Por suerte contamos con un nutrido grupo de voluntarios, mujeres y hombres muy comprometidos en todas y cada una de las acciones que emprendemos, desde las campañas de sensibilización pasando por todas las celebraciones del día del cáncer y un largo etcétera de actividades» explica la presidenta que, a su vez, es vocal en todas las juntas que la AECC tienen en Teruel. «Hoy en día nos encontramos con que muchas personas no tienen tiempo para comprometerse con movimientos y entidades sociales porque es

cierto que se requiere una gran dedicación, pero debemos estar presentes en ellas y mantenerlas activas, en nuestro propio beneficio y por el bien de todos» apunta Cuca.

Cuca es una mujer jubilada a edad temprana, que cumplirá en próximas fechas 62 años. Ha trabajado desde muy joven y desde que tiene uso de razón ha dedicado parte de su vida a ayudar a los demás; a sus abuelos en la tienda familiar, a sus hijos en el camino de sus vidas, a las mujeres de su entorno desde la asociación y ahora a los vecinos y vecinas de su comarca a través de la AECC. Cuca nos confiesa que se guía por sus emociones «me puede más el corazón que la mente en todo lo que hago». Y sigue manteniéndose activa y vital; haciendo teatro, yoga, gimnasia correctiva, pintando... En definitiva, poniendo color a su mundo y al mundo que la rodea.

Nuestra Mirada Violeta de este número, nos ha acercado a M^a Eugenia Martínez Cebrián, una mujer que vive entre nosotros, con la que muchos habrán compartido su día a día. Una de esas mujeres que participa de su entorno y que nos brinda su tiempo y su dedicación. Una mujer que habita en el mundo rural aragonés y que ayuda desde su particular mirada a mantenerlo vivo.



«EL CENTRO DEL ORIGEN»



Es curioso ver cómo las personas nos vamos agrupando, y vamos forjando relaciones con aquellas personas con las que compartimos algo; inquietudes, gustos, aficiones, objetivos, valores, etcétera. Al final de nuestras vidas nos damos cuenta de que hemos adquirido partes de la personalidad de otros individuos con los que nos hemos ido cruzando a lo largo de ese recorrido, y me gustaría pensar que ellos también se han quedado con una parte de mí, por pequeña que sea.

Y de esta reflexión nace este texto basado en la vivencia de un buen compañero. Una mañana, a principios de verano este amigo recaló en el Centro Cívico del barrio de San Antonio, en Calatayud. Allí le esperaba M^a Lys López Barrigüete, amiga de su amiga Olga Sánchez. M^a Lys y él habían cruzado durante meses varios mensajes a través whatsapp, red de mensajería instantánea casi ya imprescindible en nuestras vidas, pero, por cuestiones de agenda, nunca hasta

ese momento habían podido coincidir en persona.

Aquella misma mañana conoció también a Mercedes Gimeno Castellón y a Ana Belén Serrano Mota. Estas mujeres son integrantes de la Asociación de vecinos del citado barrio bilbilitano. Pasaron la mañana charlando, conociéndose, y terminaron hablando del Centro Cívico. Este equipamiento es municipal, pertenece al Ayuntamiento de Calatayud, en él tiene su sede la Asociación vecinal. Belén, junto con su marido, regentan el centro.

Antiguamente este edificio era un centro para la tercera edad y durante muchos años estuvo cerrado al público. Hace poco tiempo se cambió la denominación, la titularidad pasó al Ayuntamiento y se reconvirtió en centro cívico para uso y disfrute de todo el mundo. No solo de las personas más mayores. Ahora, por este centro pasan cada semana mujeres comprometidas con su localidad y con las personas que en ella habitan. El Centro es como un lugar de unión, un punto de partida, un origen.

M^a Lys es madrileña de nacimiento, tal y como le contó a mi amigo, vino a Calatayud por amor hace casi 30 años y aunque al poco tiempo el amor se acabó, ella decidió quedarse. El destino le trajo un nuevo amor y su tenacidad un trabajo en un nuevo proyecto del ayuntamiento relacionado con la dinamización de actividades en barrios pedáneos. M^a Lys es una mujer muy activa y vital, es monito-

ra de tiempo libre, ha trabajado en campamentos con jóvenes, en comedores con niños y adora a las personas mayores y todo lo que le transmiten. Tanto es así que gestiona muchas tareas relacionadas con las necesidades que tienen las personas mayores que viven en los barrios de Calatayud. «Les ayudo con el papeleo, con volantes de médicos, con temas relacionados con las pensiones... la edad media de las personas que viven en estas zonas es de más de 70 años y necesitan a alguien que les eche una mano, además ellos siempre lo agradecen» explica M^a Lys.

Esta madrileña, siempre con una sonrisa en la boca, lleva el rocío en el corazón, y desde hace 20 años es rociera de la Hermandad de la Línea, en Cádiz.

«En la asociación hacemos de todo, preparamos las caretas o las calabazas para Halloween, hacemos meriendas, cumpleaños, cursos... y por supuesto para las fiestas del barrio en honor a San Antonio organizamos muchas acti-

vidades» cuenta Mercedes.

Belén trabaja en el Hospital, pero cuando puede, ayuda a su marido en la gestión de este Centro. Nació en un pequeño pueblo de Cuenca, en Casas de los Pinos, pero lleva tres décadas en Calatayud. Su marido tiene una minusvalía provocada por un accidente. Hace un año ganaron el concurso de adjudicación del centro por dos años prorrogables «y los que vengan» añade Belén.

Su objetivo es dar a conocer las posibilidades del Centro Cívico más allá del bar. Quieren poner en valor todas las actividades que organizan; gimnasia de mantenimiento, pilates, manualidades, y sus servicios; la sala con ordenadores, la biblioteca...

Estas mujeres; Mercedes, Belén, M^a Lys y otras tantas vecinas de la Asociación, trabajan para dar vida al pueblo a través de la organización de actividades que creen tejido social. Ellas son motor de Calatayud y de su barrio, San Antonio.

CUENCOS TIBETANOS, UNA FUENTE DE BIENESTAR FÍSICO



Quien acude a un concierto o una sesión individual con cuencos tibetanos suele experimentar una intensa sensación de bienestar, calma, lucidez y conexión con su interior. Éstos son los efectos básicos de estos sanadores instrumentos. Sin embargo, sus beneficios pueden sentirse tanto a nivel físico, mental, emocional, energético y espiritual.

La vibración y el sonido de los cuencos tibetanos permite que se abran procesos que nos dan energía y permiten que se produzcan procesos que reparan el cuerpo a todos sus niveles.

Cuando una persona se abre a los efectos de los cuencos tibetanos puede experimentar, por ejemplo, como algunas molestias físicas desaparecen de su cuerpo. En una ocasión, un asistente a un concierto se levantó tras la sesión y comentó cómo el dolor de espalda con el que había llegado se había desvanecido. En este caso, los cuencos tibetanos actuaron en la zona que más baja de energía tenía esta persona, lo que se manifestaba en esas molestias.

Los cuencos tibetanos tienen la capacidad de equilibrar estos desajustes que se manifiestan en nuestro cuerpo a través de molestias y malestar. Como los cuencos trabajan, entre otras cuestiones, equilibrando nuestra propia energía, su aplicación permite que las inflamaciones minoren. Es el mismo proceso a través del cual los cuencos tibetanos se pueden utilizar para aliviar dolores de cabeza o musculares, además de ayudar a paliar otros ya comentados como el de espalda, lumbalgias, etc.

Sus efectos también permiten que se alivie el dolor que muchas mujeres sufren durante la menstruación, ya que permite que se equilibre y se libere el dolor que experimentan.

Asimismo dentro del nivel físico, las sesiones con estos instrumentos también se utilizan para que las piernas con

varices estén más relajadas y aliviar molestias en el sistema digestivo. Más allá, igualmente se observa que regula la presión arterial y, al inducir a la persona a un estado de calma profunda, aumenta la producción de defensas del organismo, lo que refuerza el sistema inmunitario.

En función de lo que esté viviendo cada persona, estos efectos podrán ser inmediatos, mientras que en otros casos, serán necesarias varias sesiones para equilibrar completamente las dolencias del cuerpo físico.

Los cuencos conllevan, en definitiva, un aumento de la energía de la persona, lo que permite que nuestro cuerpo obtenga más recursos para afrontar las enfermedades, generando una recuperación más rápida de los procesos que esté viviendo cada persona.

[En siguientes números de La Tajadera hablaremos de los beneficios a nivel mental, emocional, energético y espiritual]





HORNO – PANADERÍA- SANTA CRISTINA

¡CUARTA GENERACIÓN!

Desde 1915 en Teruel haciendo todo tipo de panes y pastas artesanas elaboradas a mano. Creadores del Regaño de jamón y cientos de delicias más.



Santa Cristina, 4 - 44001 Teruel

Horario: 07.00 a 14.00 y 17.00 a 20.00 H.

Tel. 978 60 19 73

Facebook: Horno-Santa-Cristina-Cuarta-Generación

MI HISTORIA SON RECUERDOS

Hace tres meses se cumplió el treinta y seis aniversario de la muerte de mi abuelo Manuel y, paradójicas del destino, han sido necesarios estos años para que yo me decidiera, por fin, a escribir algunas de aquellas historias que, junto a la chimenea de la casa familiar, mi abuelo me contaba en mi juventud. Durante años, en nuestras tertulias después de comer, siempre me decía: «busca papel y lápiz que te voy a contar mi vida y así, tú, algún día, se la podrás contar al resto de tus hermanos primos o, quién sabe, incluso a tus propios hijos o nietos.»

Mi abuelo era natural de Torrelacarcel, provincia de Teruel. Sus padres, José Civera y María Martín eran también aragoneses desde muchas generaciones atrás. Tuvieron seis hijos, cinco hembras y un varón; Balbina, Emiliana, Manuel, Virginia, Ramona y Cayetana. Al enviudar, muy joven, mi bisabuela y con tanta prole a sus espaldas tuvo que emigrar de su pueblo natal. Vendiendo algunas fincas pudo establecerse en la vecina localidad de Caudé, donde reinstalaron una pequeña venta o posada. Como quiera que fuera la cosa lo cierto es que, como la economía andaba bastante limitada, mi abuelo tuvo que emigrar de allí. A través de un pariente lejano, obtuvo un trabajo de capataz en una empresa que andaba haciendo carreteras por la provincia de Madrid. Y así fue como llegó a Valdelaguna, municipio del Sur-Este de la provincia de Madrid, donde un tiempo después conoció a la mujer de su vida. Mi abuela Fulgencia, con la que estuvo casado casi cincuenta años y tuvo tres

hijos; Soledad, Manuela y José Luis.

Hace unos años, hablando con una de mis primas, que trabajaba como médico rural, me explicó que una de sus pacientes, oriunda de Torrelacarcel y casada con uno de los propietarios de una gran casa situada en la calle Mayor, muy cerca de la iglesia, le había comentado, por azar, que la casa estaba en venta. Era donde creía que había nacido mi abuelo materno.

En todos estos años de ausencia de mi abuelo, he procurado mantener vivo en mi memoria el recuerdo de las historias que siempre me contaba en relación a su infancia, juventud y familia. Y cómo no, también, el aspecto y distribución de su casa. Singular edificio que alguna vez ya había pasado a ver, en el transcurso de otros viajes por la zona a lo largo de los años, pero del que lógicamente sólo había conocido la fachada. Por ese motivo me resultó sorprendente tener la oportunidad de visitar el viejo y emblemático caserón familiar, aprovechando la particular circunstancia de mi viaje y de la relación existente entre mi prima y su paciente, para conocerlo mejor desde dentro.

La casa como gran parte de los inmuebles de la época y de acuerdo con las utilidades y actividades que en esa zona rural se realizaban y, más, teniendo en cuenta la dureza de su clima, está compuesta por dos plantas y un sobrado bajo la cubierta. El edificio ocupa una superficie aproximada de cuatrocientos metros cuadrados por planta y, en tiem-

pos pasados, estaba rodeado de otros tres mil metros cuadrados de huertas, corrales y prados.

Por la actividad que desempeñaban mis antepasados y, por lo que sé y me contaba mi abuelo, prácticamente toda la planta baja estaba destinada a cuerdas para los animales, siendo las otras plantas las dedicadas a secaderos del azafrán, graneros, almacenes para el heno, piensos y otros productos; con la excepción de unos cien metros cuadrados que coincidían con la ubicación de la fachada principal de la casa, que eran para vivienda.

Siempre empezaba igual: «Mis abuelos eran arrieros...» A continuación, o yo interrumpía haciendo alguna pregunta relacionada o, él, entre trago y trago de café o un pitillo que encendíamos, se iba por los cerros de Úbeda contando otras, igualmente interesantes, historias de cuando la guerra, los maquis, el estraperlo o qué sé yo que cosa... Y así, día tras día, por no decir año tras año. Por lo tanto, si en esta ocasión veis que me voy, que me disperso o creéis que no estoy siendo preciso, pensad «que es cosa de familia» pero que seguramente algo tendrá que ver en el fondo, aunque remotamente por la forma; pero con toda seguridad estará relacionada y seguro que es igualmente interesante también. Nuestro fuerte nunca fue la capacidad de sintetizar... —continuaba:— Mi abuela, qué gran mujer y, cómo los tenía de bien puestos... —decía— Era la que mandaba y dirigía a todo el mundo, en aquellos tiempos y con aquellas caravanas que organizaban y que duraban siete u ocho meses por el largo viaje de

ida y vuelta. Generalmente llevaban el azafrán que cultivaban hasta las lejanas tierras del norte de Europa, y regresaban con arenques. Aunque, claro está, trapicheaban en su constante comercio con todo tipo de productos y animales. Estas caravanas se componían, al menos en mi casa, de ocho o diez carros guiados por los sirvientes que en la hacienda trabajaban y que, lógicamente, estaban habituados al manejo de tiros y yuntas en largos recorridos. Quiero decir que estos viajes los financiaba la casa con fines productivos y sólo se formaban con gente de la familia, o asistentes, de toda confianza. Contaba y bromeaba mi abuelo siempre, que él era tan alto, rubio y con los ojos azules, porque, con toda seguridad, su abuela en aquellos viajes debió de tener algún que otro romance y los genes noruegos o suecos, por fin hacían su aparición. Lo cierto es que para un hombre de 1904, no era normal ni su altura (en torno a 1'90 m) ni su aspecto físico.

Pero, volvamos al hilo conductor. Es decir, a la historia personal y profesional de mi abuelo Manuel. Mis abuelos se casaron en mil novecientos veintiocho y, desde entonces, establecieron su residencia en Teruel. En aquellos años, mi abuelo se ganaba la vida haciendo



portes de mercancías y viajeros. Tenía una pequeña empresa de coches, lo que hoy se conoce como taxis y/o alquiler de automóviles con y sin conductor. Recuerdo infinidad de anécdotas que siempre me contaba mi octogenario abuelo sobre sus peliagudos comienzos en el sector automovilístico. Tanto por la dificultad en la obtención de la licencia de conductor que recuerdo decía que la obtuvo en mil novecientos veintitrés, en Madrid (por la zona de Cuatro Caminos) como por la escasez de vehículos a motor, por supuesto de segunda mano, que se ajustaran a su presupuesto. Por no hablar también de la insuficiente o nula red de asistencia técnica, en cuanto a piezas de recambio o talleres de reparación de los vehículos. Supongo, por ese motivo, unos años más tarde decidió construir la primera estación de servicio en Teruel. Construcción que inició justo antes de la guerra civil española y que tuvo que dejar a medias por razones evidentes, no pudiendo terminarla hasta después de la contienda. En los siguientes años, en plena posguerra, no sólo terminó su flamante gasolinera sino que también inauguró un mesón (una casa de comidas) y un pequeño hotel. Además de seguir con su negocio de coches de alquiler, obtuvo también la licencia de concesionario de la marca de furgonetas DKW para Teruel y provincia. Instalando como es lógico la correspondiente tienda y el taller de reparaciones. Y todo ello en el mismo edificio, donde también tenía su vivienda.

Como ya he dicho en varias ocasiones, en mi vida se han producido multitud de situaciones paradójicas que me han llevado a vivir experiencias realmen-

te insólitas, si las miramos desde un punto de vista de la lógica y según los parámetros considerados normales, de acuerdo con lo que suele vivir el resto de los mortales. Pero no por ello menos ciertas. En este contexto de cuando la guerra civil española, mi abuelo como todo el mundo fue llamado a filas. Pero como en su tiempo no había prestado el correspondiente servicio militar por ser hijo de viuda y sostén económico de la familia, además de por su edad, lo destinaron como conductor para diferentes puestos y responsabilidades. Hizo la guerra conduciendo sus propios coches, bien como portador del correo y otras ordenes o diligencias, bien como chofer de algún que otro militar en tránsito por la zona. Ese fue el caso de un militar alemán, un comandante, con el que parece ser sólo les unía la misma afición que ambos tenían tanto por conducir como por los vehículos que manejaban.

Increíble pero cierto. En un viaje que hice por motivos profesionales, de Madrid a Teruel y, más concretamente entre la zona de Albarracín y la Serranía de Orihuela; en mil novecientos noventa y ocho. Tuve un increíble encuentro, en un pueblo de la provincia de Guadalajara. En una pequeña gasolinera rural,



me encontré con un alemán que trataba infructuosamente de entender lo que le decía el empleado sobre cómo podía llegar desde allí a la zona de Belchite, en Zaragoza. Aunque los idiomas nunca fueron mi fuerte, a Dios gracias en un «espaquinglis» universal (o sea, con mucha buena voluntad y gesticulando más que otra cosa) pudimos no sólo entendernos en la explicación cartográfica sino que además aquel día comimos juntos. Descubriendo con asombro, tres o cuatro copas de cazalla después que estábamos unidos por un pasado común. Ya que éramos, el hijo y el nieto, de aquellos extraños compañeros de viaje

de sesenta años atrás.

A lo largo de su vida, mi abuelo, tuvo múltiples negocios. Todos ellos dirigidos y supervisados por su atenta y organizada visión de futuro. Recuerdo que, desde que era muy pequeño y cuando me lo permitían las vacaciones escolares, le acompañaba en sus idas y venidas de control. Bien por sus gasolineras, en la provincia de Teruel, bien por las minas de mineral de hierro que explotaba en la cuenca de Ojos Negros. Incluso montó una enorme explotación de vacas lecheras danesas. Pero esa es ya harina de otro costal que quizá otro día os cuente.

Estación de Servicio Centro – Repsol



Túnel de lavado y aspirado, tienda, café, refrescos...

Av. de Sagunto, 5 - 44002 Teruel

Horario: De 7.00 a 22.00 H. los 7 días de la semana.

Teléfono: 978 60 10 15

E-Mail: estaciondeserviciocentro@gmail.com

XPLORA

INMOBILIARIA

CONSULTING | VALORACIONES | INVERSIÓN
TERRENOS | SOLARES | INMUEBLES SINGULARES

DELEGACIÓN
COMARCA
DEL JILOCA



CALAMOCHA

677 857 553

Inmuebles únicos, inmuebles Xplora!

Avda. de Sagunto, 10 - Teruel | 978 030 432
Xplorainmobiliaria.com    | 637 157 271