

Nº 8. JULIO 2018

LA TAJADERA

TERUEL Y ZARAGOZA. VIAJES Y GASTRONOMÍA



HOSTAL LOS ESQUILADORES | PASTAS ROMERO

TRANSPORTES MELENDO | BODEGA SOMMOS GARNACHA

ESPECIAL: DE TAPAS POR DAROCA | HOTEL CIENBALCONES

CASA RURAL MOLINO BAJO | CARACIERZOS Y ALMIZATE

ESPECTÁCULOS SANTAFÉ | MOUNTAIN CHERRY, ALBERTO PÉREZ MILLÁN

SEGUIMOS LLEVANDO ALBARCAS

**REVISTA LA TAJADERA:**

www.latajadera.es

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

Colaboran:

María Bosque, Felipe Gonzalo,
Manuel L. Poy, Juanma Muñoz
y Manel Marina

Maquetación e impresión:

Sistemas de Impresión y
Diseño (SID)

Información y publicidad:

comercial@latajadera.es
t/ 978 732 549 – 650 066 821

Suscripciones (revista digital):

suscripcion@latajadera.es

() Imagen de portada "Pastas Romero"*

Sumario

Editorial	3
Hostal Los Esquiladores	4
Pastas Romero	7
Transportes Melendo	12
Bodega Sommos Garnacha	16
Especial: De tapas por Daroca	18
Hotel Cienbalcones	19
Casa Rural Molino Bajo	21
Caracierzos y Almizate	25
Espectáculos Santafé	28
Mountain Cherry, Alberto Pérez Millán	32
Seguimos llevando albarcas	34



La Tajadera es una revista de periodicidad mensual y ámbito aragonés. Sus inicios se ciñeron a la villa de Calamocho (cabecera de la Comarca del Jiloca), pero poco a poco quiere abrir su área de influencia. 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:

- Quesería artesana Ojos Negros
- El Jiloca nos lleva a Calatayud
- ¡Viva San Roque!
- Al rico chocolate...

Esta vez los ojos de La Tajadera miran hacia el norte de Calamocha. Tomamos la carretera y nos dirigimos hacia la otra provincia que comparte nuestro valle del Jiloca, Zaragoza. En el camino rebasamos Burbáguena, no sin antes detenernos junto al río, en el Molino a ver el paisaje. Ya habrá tiempo de hacer una parada más larga e intentar matar la curiosidad que nos produce el pueblo natal del que fuera ministro de Hacienda Mariano Navarro Rubio. En busca de nuestro destino, hacemos un nuevo alto en Arguilay, junto a Báguena. El paisaje se torna increíble en este paraje, que nos aporta la sensación de frescor en el camino hacia la provincia vecina.

No salimos del partido judicial de Calamocha, cuando nos acercamos a la localidad de San Martín del Río, último municipio en el que haremos un alto, antes de llegar a nuestro destino final. Para los amantes de la arquitectura nos encontramos con una iglesia gótica tardía y una nave cubierta con bóveda de crucería estrellada, así como capillas laterales de ese mismo estilo. El órgano es uno de los grandes atractivos que tiene esta iglesia de San Martín del Río.

Proseguimos nuestra andadura hasta entrar en la ciudad de Daroca, hemos recorrido 27 km por carretera desde que partimos de Calamocha y allí nos recibe una de las ciudades con más historia de todo Aragón. Pero Daroca no es una ciudad industrial, en sus más de 4 km de muralla, se atesora una historia y un patrimonio que constituyen el principal atractivo de la localidad. Ella goza del título de Ciudad, pues en la guerra contra Castilla constituyó uno de los principales bastiones del reino de Aragón para frenar los avances de Pedro I El Cruel, allá entre 1361 y 1363, por ello Pedro IV El Ceremonioso de Aragón, premió a los habitantes con el título de ciudad, honor que solo algunas localidades históricas de Aragón como Borja, comparten con los habitantes de esta localidad limítrofe con la provincia de Teruel.

Daroca no destaca por sus grandes producciones agrícolas o vitivinícolas; sin embargo, es ciudad que encuentra en sus atractivos cultural e histórico su principal medio de vida. Son varias las citas culturales que se suceden a lo largo del año: Corporales. Medievales... y entre esas convocatorias es sin duda la de su Festival de Música Antigua así como el curso que lo acompaña, una de las citas más esperadas de la vida de la ciudad. Este año se desarrolla entre las festividades algún Gustavo y San Lorenzo, es decir entre los días 3 y 10 de agosto. Los conciertos cuentan con dos escenarios de increíble factura, nos referimos a la iglesia de San Miguel y a la Basílica Colegial de Santa María.

Asociado a los conciertos, se desarrolla en curso el que intervienen primeras figuras nacionales e internacionales del mundo de la Música Antigua. Renacentista y Barroca; así podemos encontrar a la arpista barroca y solista de arpa de la Orquesta Nacional de España Nuria Llopis; al bajón Josep Borrás; al clavecinista Olivier Baumont, o al director musical de los Músicos de Su Alteza Luis Antonio González Marín. Todos ellos dan auténtico empaque a este curso de Música Antigua que este año se acerca a dos figuras un poco más tardías cómo son la de François Couperin y la del compositor bilbilitano José de Nebra. Ambas figuras celebran centenario. Del primero se cumple el 350 Aniversario de su nacimiento y del segundo el 250 de su desaparición.

La cita darocense es un acontecimiento en el mundo de la música española y a ella acude puntualmente desde hace más de cuarenta años la Diputación Provincial de Zaragoza, su mentora junto con el ayuntamiento.

Pocas veces encuentra el viajero, un pretexto tan sólido para tomar el camino e invertir una semana de tiempo en gozar de unos días tan intensos de cultura, patrimonio y música. Vaya inicio de agosto.

HOSTAL RESTAURANTE LOS ESQUILADORES Y VENTANAS ANENTO S.L.

LAS MUESTRAS DEL ESPÍRITU EMPRENDEDOR DE LA FAMILIA HERRERA

Los Herrera son una familia emprendedora y polifacética. El padre, Jesús Herrera Nuez, ebanista de profesión, hace 26 años, en los tiempos de la crisis de principios de los años 90, se trajo a toda la familia de Zaragoza, a vivir a Anento, una localidad de la misma provincia de la que eran originarios sus padres. Junto a sus hijos, Javier, Miguel Ángel y Jesús Herrera Campos, el cabeza de familia decidió lanzarse a la aventura de montar un negocio propio y tras los habituales tramites y gestiones con el Ayuntamiento y con la DGA consiguieron los terrenos y los permisos para montar una nave taller y poder acceder a las subvenciones. Así nació Ventanas Anento S.L. una empresa de carpintería especializada en ventanas. En aquel momento ninguno de los hijos era carpintero. Javier era delineante, Miguel Ángel estaba estudiando bachiller y Jesús era Graduado Social. El único del ramo era el padre, tal y como nos comenta Javier: «Nuestro padre es ebanista y hacía muebles de estilo».

Los Herrera se pusieron manos a la obra y lograron levantar el negocio a base de tesón y trabajo: «Los comienzos fueron duros. Empezamos fabricando escaleras de mano, cajas de fruta, mesas rústicas para bodegas y cosas así. Pero como la competencia era tan atroz, nos decantamos por los muebles de cocina: armarios, encimeras, etc. y poco a poco fuimos evolucionando hacia las puertas y ventanas, sin abandonar las cocinas. En cualquier caso, hoy por hoy, nuestro fuerte es la fabricación de ventanas de madera y mixtas: madera-aluminio o solo aluminio y últimamente también tenemos demanda de carpintería de PVC. En instalaciones comerciales hacemos de todo, hasta los techos.» A pesar de que son un equipo compacto, la familia tiene bien repartidas y delimitadas las funciones dentro de la empresa: Javier lleva las ventas y la oficina, Miguel Ángel se encarga del montaje y la fabricación y Jesús casi exclusivamente de las ventanas de madera. Con ellos trabajan ocho personas, entre las que se encuentra Dani, el hijo de su hermana, que vive en Zaragoza y al que sus tíos han cogido para que aprenda un oficio.

Pero la inquietud empresarial de la familia Herrera no se ha detenido en el negocio de la carpintería y se han lanzado a una nueva aventura, tal y como nos explica Mi-



guel Ángel: «Después de que Anento se metiera en la Asociación de los Pueblos más Bonitos de España empezamos a ver que el turismo aumentaba de fin de semana en fin de semana. Veíamos pasar a 300 o 400 personas cada fin de semana. Además, Javier tenía una casa rural, El refugio de Sol, que toma su nombre del apellido de su mujer. Es una casa de madera con capacidad para 6 personas y nunca le faltaba trabajo, así que nos decidimos a dar el paso y meternos en la hostelería.» Y así nació una nueva empresa, Anento Ocio S.L., cuyo primer fruto es el Hostal Restaurante Los Esquiladores, que abre sus puertas este verano, después de un complejo pero eficaz trabajo de construcción, tal y como nos cuentan: «Era un granero que compramos hace años pensando en hacer apartamentos para la gente que trabaja con nosotros, pero vino la crisis y lo dejamos. Luego se hundió el tejado y empezamos a darle vueltas, si venderlo, arreglar el tejado o... lo que ya estamos terminando. De todos modos

fue muy rápido, empezamos en enero del año pasado desde cero. Hubo que hacer el proyecto, el estudio de viabilidad para la subvenciones que gestiona Adri, quienes no facilitaron mucho las cosas, pedir muchos presupuestos, hablar con el albañil y en definitiva, tirar para adelante.»

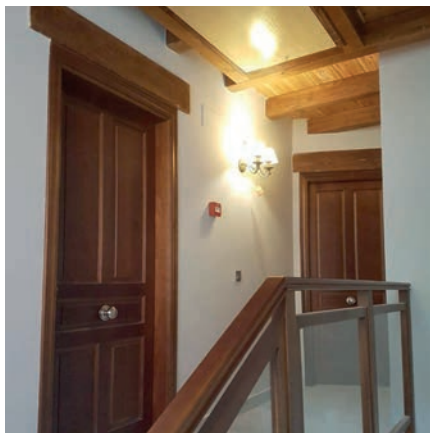
Pero todas esas complicaciones no eran más que el principio, según reconocen los hermanos Herrera: «Hasta ahora todo ha ido bien porque es nuestro sector, pero ¡ay amigo!, ahora viene lo complicado: aprender el oficio de la hostelería para poner en marcha el negocio. Suerte que hemos cogido una persona para la cocina que ya había trabajado en esto y nos está poniendo al día con los proveedores y todo lo necesario para empezar y funcionar.» Esa filosofía laboral de contar con los mejores trabajadores locales es uno de los principios que esta familia tiene a orgullo aplicar en sus empresas: «Ni que decir que todos los gremios que han trabajado son de



la zona, como de la zona serán también los productos que compramos para la elaboración de comidas y cenas. Incluso puede que pongamos una pequeña tienda para los turistas. Mas adelante tenemos idea de organizar actividades de tiempo libre para complementar los servicios del hostel y hacer más agradable la estancia en nuestra casa y pueblo.»



El hostel cuenta con cuatro habitaciones dobles pero una de ellas es una estancia muy grande porque tiene un altillo y perfectamente podría entrar una pareja y sus hijos. Todas son amplias, tienen 26 metros cuadrados más otros cuatro del baño. Son unas instalaciones modernas y con su punto de gran confort, del que los Herrera se sienten orgullosos: «Una de las habitaciones tiene jacuzzi y si vemos que gusta tenemos previsto montar un segundo. En la planta baja tenemos la cafetería-bar-restaurant para dar servicio a los alojados y a todos los que quieran visitarnos, forasteros y locales. Está todo nuevo y regl... y tenemos el único baño de Anento adaptado para personas con discapacidad.» El Hostel Restaurante Los Esquiladores, el nuevo proyecto empresarial de la familia Herrera ya es una realidad de la que seguiremos informando.



HOSTAL RESTAURANTE LOS ESQUILADORES

Calle el Olmo, 13 - 50369 Anento

Tel. 638 09 12 03

Facebook: [Hostal-Restaurante Los Esquiladores](#)

www.hostallosesquiladores.com



PASTAS ROMERO. LA HISTORIA DEL ÉXITO DE UNA EMPRESA FAMILIAR CON RESPETO A LA TRADICIÓN, ARRAIGO LOCAL Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL

La historia de Pastas Romero podría servir de base a una de esas películas de saga familiar empresarial con alma humana, en las que el amor por la tierra y el trabajo bien hecho logran triunfar adaptándose a los cambios históricos gracias a una permanente modernización que no le impide seguir manteniendo los principios y las raíces que la hicieron crecer. Ciertamente que esas películas suelen estar ambientadas en los hollywoodienses Estados Unidos, pero en esta ocasión el escenario es la ciudad de Daroca, donde se instaló hace casi un siglo el hombre que levantó un imperio personal con sus propias manos, Manuel Romero Marqués: «Vino de Teruel con su madre y sus hermanos porque su padre había fallecido y necesitaba trabajar para sacar adelante a su familia. Tras unos años empleado en un pequeño taller que había en el centro del pueblo, aprendió el oficio y aprovechando la jubilación del propietario se hizo cargo del mismo y, en 1926 crea «La Competidora, fábrica para pastas». Era poco más que un modesto taller artesanal que poco después, en 1930 se convirtió en una fábrica que producía 300 kilos de pasta al día, con unas instalaciones muy básicas: eran secaderos estáticos, como los hornos del pan.» Quien nos narra esta cinematográfica historia es Javier Romero Boned, de 36 años, bisnieto del funda-

dor y miembro de la cuarta generación, cuya responsabilidad es la dirección de Logística y Ventas.

Tras esos comienzos artesanales protagonizados por el tesón de Manuel Romero Marqués, en 1943 la empresa da un paso fundamental compra la primera línea de producción semiautomática y su apuesta por el desarrollo tecnológico que le permita hacer frente al incremento de la demanda de pasta que se produce en el país, que lucha desesperadamente por salir de la hambruna producida por la guerra civil. En 1950 se produce el relevo generacional cuando los hijos del fundador, Manuel y José, se hacen cargo del negocio y se lanzan a una etapa de crecimiento progresivo que llega a un punto decisivo en 1969 cuando la familia Romero se plantea la necesidad de la construcción de una nueva planta productiva más moderna, tal y como reseña Javier: «Fue en 1970 cuando se empezó a trabajar en una nave construida en los terrenos donde actualmente se encuentra la fábrica. En aquel tiempo era mi abuelo José Romero quien dirigía la empresa junto a su hermano Manuel. A raíz de un viaje a Italia se dio cuenta de que estaba cambiando la tecnología y la forma de fabricar la pasta. Básicamente, el proceso de secado estático se automatizaba. Fue entonces cuando decidieron construir la nueva planta.» Fue una oportunidad histórica de crecimiento en la que los Romero tomaron una importante decisión: seguir unidos a la tierra en la que habían levantado su proyecto

empresarial, algo que resalta orgulloso el actual heredero de la saga: «En esa época, y creo que esto es importante resaltarlo, les ofrecieron terrenos en Zaragoza, junto a la fábrica de Pikolin, en un polígono de fuerte crecimiento, sin embargo optaron por seguir en su pueblo, en Daroca.»

En 1980, la empresa se convierte en sociedad anónima y pasa a denominarse Pastas Alimenticias Romero S.A, mientras se perfila ya un nuevo relevo generacional con la incorporación de Francisco Javier Romero Inigo, nieto de Manuel Romero, a la dirección de la empresa que se hará definitiva 10 años después, en 1990. En ese momento dicho año la compañía fabrica 80.000 kilos diario de pasta y da empleo a 40 trabajadores, en una fábrica por la que su fundador, ya sin cargo ejecutivo alguno, sigue paseando a diario, contemplando como su sueño crece y se consolida día a día, hasta que fallece en 1989, dejando un legado de progreso no solo a su familia, sino a la localidad en la que se había instalado 63 años antes. Ese legado es administrado actualmente por el padre de



Javier, nuestro guía e interlocutor, Francisco Romero, el actual director general que riga los destinos de uno de los líderes del sector de la fabricación de pasta alimenticia en España, con una cartera de más de 90 productos y 90 años de historia a sus espaldas.

La combinación de la tradición y experiencia con la tecnología más avanzada del sector, son dos de las claves fundamentales del éxito de este negocio con profundas raíces en Daroca y una ambiciosa vocación de futuro, tal y como señala el bisnieto del fundador: «Poco a poco hemos ido ampliando las líneas de producción y envasado y hace poco hemos empezado con la exportación. Con las instalaciones actuales hacemos trescientos mil kilos de pasta diariamente. También estamos construyendo la nueva fábrica a la que llamamos Romero 2, en los terrenos de atrás de las actuales instalaciones.» En este punto, Javier vuelve a recalcar una de las divisas de la empresa, su apego y su compromiso con Daroca, su comarca y sus vecinos: «Seguimos apostando por crecer aquí y por seguir creando puestos de trabajo. Con esta ampliación tenemos la opción para meter cinco líneas de producción, pero de momento vamos a meter una de pasta corta: macarrones y fideos, que es lo más necesitamos.» Esta mani-fiesta apuesta de futuro tiene una cara humana y una decida vocación renovadora: «Este año vamos a llegar a los cien puestos de trabajo, Además somos el principal productos de pasta ecológica



de trigo de duro, que ahora están muy de moda pero nosotros lo fabricamos ya desde los años 90. »

En la segunda década de este siglo XXI la tradicional expansión e implantación de Pastas Romero en todo el territorio nacional, está estrechamente unida a la vocación internacional, que es una de sus apuestas de futuro inmediato: «A nivel nacional trabajamos por supuesto para todas las cadenas y grandes superficies como Dia o Carrefour, y tenemos además una parte muy importante de negocio en la hostelería, tanto en hoteles y restaurantes, como colegios o empresas de catering. Otra parte muy importante de nuestro negocio está vinculada a la industria de platos preparados. Respecto a la exportación, principalmente estamos en los países vecinos o de proximidad cultural, que fue como empezamos: Portugal, Francia, norte de Europa y Sudamérica. Por ejemplo, con Cuba y con Venezuela llevamos ya tiempo. Y ahora estamos entrando en África central y, más recientemente, en India.»

Pero a pesar de esta internacionalización creciente, la base del negocio, la



materia prima, sigue siendo la conocida y tradicional, tal y como recalca Javier, un buen conocedor de este aspecto: «Más allá de lo sentimental por los orígenes, Andalucía y Aragón son las regiones donde mejor se dan los cereales de los cuales se obtienen las harinas para la elaboración de la pasta, y más concretamente el trigo duro. En España hay cinco semolerías, de las que tres están en Aragón: Una de ellas es Harinas Lozano que está aquí al lado, en la propia Daroca. De hecho trabajamos con ellos la materia prima desde siempre, al igual que hacemos con Transportes Melendo, otra empresa darocense que ha ido creciendo a la par que nosotros y que se han convertido en nuestros transportistas.» Una vez más destacan las bases del éxito de esta empresa familiar: el arraigo local, el respeto por las raíces y la proyección internacional. Todo ello, obviamente unido a un permanente compromiso con la calidad que le ha granjeado el reconocimiento nacional e internacional con las más importantes certificaciones como la norma medioambiental ISO 14001: 2004, la

certificación de calidad ISO 9001: 2008, la de seguridad alimentaria ISO 22000: 2005 y la del C.A.A.E. [Comité Aragonés de Agricultura Ecológica].

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO, S.A.

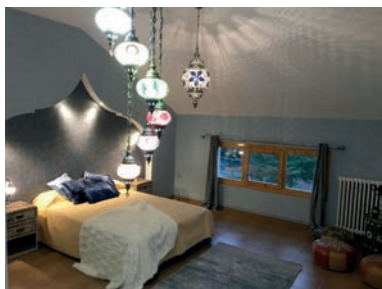
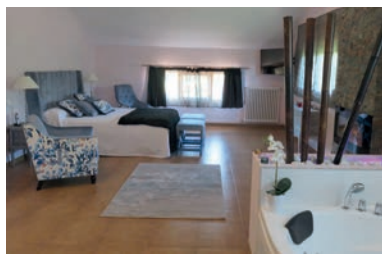
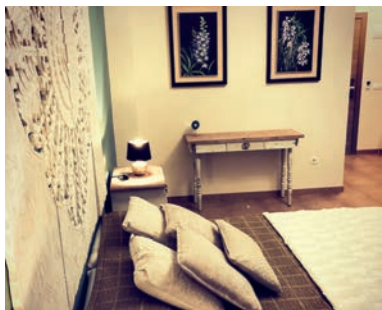
Avda. de Madrid, 43, Nave 176-177

50360 Daroca, Zaragoza

Tel. 976 80 01 05 – 976 80 00 85

<http://www.pastasromero.com/>





Hospedería Casa Martell

La ubicación no puede ser más excepcional: en plena naturaleza.

- _ 4 habitaciones dobles, una de ellas suite, tematizadas con leyendas: *Ukko, Sherezade, Melihah y Hermes.*
- _ Todas con ducha o bañera de hidromasajes.
- _ Bar, zonas comunes, wifi, aparcamiento...

Para + Info:
[Booking.com/hotel/es/hospederia-casa-martell.es](https://www.booking.com/hotel/es/hospederia-casa-martell.es)

Urb. San Cristóbal
Calle Pinar, 39
50360 Daroca, Zaragoza
Tel. (+34) 654 127 654
E-Mail: hcasamartell@gmail.com
Instagram: [casamartell](https://www.instagram.com/casamartell)

TRANSPORTES MELENDO, 50 AÑOS EN RUTA



«Es demasiado aburrido, seguir y seguir la huella. Demasiado largo el camino, sin nada que me entretenga.» Más de 70 años lleva sonando este himno carretero que compuso allá por 1957 el argentino Atahualpa Yupanqui, una canción que a buen seguro les suena familiar a Transportes Melendo que lleva más de 50 años transportando mercancías de un lugar a otro, ejerciendo la noble profesión de transportista. Carretero era Mariano Sánchez, natural de Daroca, agricultor su otro abuelo: Leandro Melendo.

Raúl Melendo, nacido también en Daroca hace 45 años, es quien dirige hoy en día la empresa. El abuelo Mariano comenzó llevando las mercancías en carretas tiradas por animales y acabó conduciendo camiones gracias a su capacidad de esfuerzo y trabajo para sacar adelante su empresa. Murió joven. Pedro Melendo Clemente, nacido en Olvés, Zaragoza, que se ha pasado toda su vida conduciendo camiones, tal y como nos cuenta su hijo Raúl: «Comenzó con 21 años y así siguió hasta que se jubiló. Actualmente tiene 72 años. Siempre tuvo como virtud la constancia en el trabajo. Ha sido una persona muy activa y trabajadora. Él fundó Transportes Melendo.»

Raúl no puede ocultar la emoción al referirse a su padre, un hombre al que admira y al que rinde un tributo con sus palabras y con su labor diaria al frente de la empresa y al volante del camión, tal y como su padre le enseñó en este duro oficio del transporte: «Este es un trabajo muy sacrificado, estás todo el día fuera de casa, solo, viajando... y de no ser por el apoyo y la comprensión de la familia mal iríamos». Raúl tiene dos hermanos pero no trabajan con él, uno es ingeniero y otro está emplea-



do en la banca en Zaragoza. Él también estudió pero le gustaba este mundo de los camiones y vivir en su pueblo. Está casado con Miriam Peligero, que cambió su Zaragoza natal y un buen empleo de delineante por venirse a vivir a Daroca e integrarse en la empresa, tal y como nos apunta su marido: «Actualmente trabaja conmigo, lleva la oficina y todos los papeles. Tenemos dos hijos, Jorge de 14 años, y Pablo, de 12».

La vida familiar, o la escasez de ella en ocasiones, es precisamente el talón de Aquiles del oficio de Raúl: «Sabes cuando sales pero no cuando vuelves. Porque tú sales de casa y sabes que vas a Zaragoza o a Valencia pero no sabes lo que te puede ocurrir en el camino; lo mismo hay una avería, un siniestro o problemas climatológicos: Y cuando llegas a destino la descarga no siempre es rápida o, peor aún, la recarga. Bueno, y alguna noche también te toca dormir fuera. De ahí que hoy en día haya cada vez menos conductores, porque es un trabajo muy sacrificado.» La situación económica tampoco ayuda, tal y como señala el responsable de Transportes Melendo, un hombre recono-

cido a sus trabajadores: «En proporción hace quince años se pagaba más. Yo tengo gente que lleva con nosotros 25 años y quiero resaltar que la empresa no sería nada sin sus trabajadores. Ahora mismo somos ocho trabajando en la empresa: 6 conductores y Miriam y yo.»

Con esos mimbres Raúl dirige una empresa que tiene 6 camiones de gran tonelaje, con capacidad para 40 mil kilos cada uno, que transportan todo tipo de mercancía a nivel nacional, pero que están especializados en la industria agroalimentaria. De hecho es la compañía de transportes de Pastas Romero, la empresa alimentaria de referencia en la zona. Comenzaron prácticamente a la vez y han ido creciendo juntos: «Estamos especializados en la industria agroalimentaria, con predominio en la zona centro-norte: Santander, Asturias, Bilbao, y el levante: desde Murcia a Barcelona. Prácticamente cada día salimos cargados con productos de Pastas Romero. Pero una vez descargada la carga, para no regresar de vacío, aprovechamos el retorno para traer cualquier cosa que nos pidan: materiales de construcción, botellas vacías para las bodegas de Cariñena, embalajes para la industria del jamón de Calamocha. Mercancías para Utrillas, Teruel, etc. Ahora por ejemplo estamos trayendo mucha caja vacía para las empresas de frutas de la Almunia y Calatayud.»

Toda esta actividad requiere un gran esfuerzo logístico que incluye obviamente las últimas y más novedosas tecnolo-



gías: «Cada camión lleva su GPS y la empresa que te presta el servicio te da una aplicación. Yo la tengo en móvil y en el ordenador, y en todo momento sabes dónde están los conductores. Es imprescindible, sobre todo por seguridad para ellos.» Como es de suponer, la dedicación también exige sacrificios y es complicado mantener horarios regulares de lunes a domingo, a pesar de que esa sea una prioridad para Raúl: «Procuro que así sea, pero a veces surgen imprevistos que hay que solucionar en el acto. Todo es cuestión de planificación.»

A buen seguro que sus antecesores en la saga transportista, sobre todo Pedro, su padre, estarán orgullosos de este representante de la tercera generación que demuestra su buena casta en el cierre de la entrevista: «No os olvidéis de mencionar a las mujeres de la familia, empezando por mis abuelas, siguiendo por Pilar Sánchez, mi madre, y acabando con Miriam, mi mujer». En eso demuestra tener bien «engrasaos» los ejes de la memoria este moderno carretero.



TRANSPORTES MELENDO

Av. Escuelas Pías, 6

50360 Daroca

Tel. 699 918 300

transportesmelendo@transportesmelendo.com



MUEBLES POLO

¡Más de 50 años
dedicados a la venta de mobiliario!

Comedores, dormitorios, tresillos,
muebles de cocina, oficina...



Calle Zaragoza, 38
44200 Calamocha
Tel. 978 73 02 29

Facebook: mueblespolo



SOMMOS GARNACHA, ENOTURISMO DE PRIMER NIVEL EN EL CORAZÓN DE LA COMARCA DE CALATAYUD

Rodeada por un mágico paisaje de viñedos de altura, en pleno Sistema Ibérico. muy cerca de la localidad zaragozana de Murero y a orillas de río Jiloca, se yerguen apacibles y señoriales las instalaciones de la Bodega Sommos Garnacha. Ubicadas en el paraje conocido como Finca La Moratilla, las bodegas se pueden visitar previa reserva y por el módico precio de 5 euros. La visita guiada, que dura alrededor de una hora y media en horario de mañanas de lunes a viernes, está dirigida tanto a aquellos que desean iniciarse en el mundo del vino, como para los que ya son conocedores de este apasionante universo que es la viticultura. Con la entrada de visita se incluye un aperitivo y una degustación de vino. Diseñada con un criterio práctico y austero en el que la sencillez y la funcionalidad se dan la mano con la elegancia de los materiales con los que está construida: piedra, ladrillo macizo, gres cerámico, techos de yeso y acabados de alabastro, el entorno de la bodega es perfecto para un verdadero disfrute de la crianza del vino, en una experiencia enoturística única, que recuerda a la de los «chateaux» franceses. Difícil es abandonar Sommos Garnacha sin llevarse alguno de los excelentes vinos que producen sus 100 hectáreas de vi-

ñedo, mayoritariamente de la variedad Garnacha Viñas Viejas. Nietro, Xiloca, Alquez y Lamin, son las marcas que ofrecen estas bodegas con una larga trayectoria avalada con reconocimientos y galardones como el Decanter World Wine Awards 2018, el concurso de vinos más grande y prestigioso del mundo. En definitiva, una oportunidad única y muy asequible de disfrutar de la ancestral cultura del vino en un marco natural difícilmente igualable.

BODEGA SOMMOS GARNACHA

Ctra. Murero-Atea, s/n

50366 Murero, Zaragoza

Tel: 976 808 033

www.bodegasommosgarnacha.com





Carnicería Villanueva

una dinastía dedicada al negocio de la carne
desde hace casi un siglo.

ESPECIALIDADES:

Embutidos de cerdo: lomo, morcilla, longaniza, chistorra, chorizo, salchichas... *y todo casero*, como se ha hecho siempre. Y por supuesto ternasco de Aragón, del Valle del Jiloca: Villarquemado, Cella, etc.

Con **mención especial para los preparados artesanales:** pinchos morunos de cerdo, hamburguesas de pollo y de ternera, costillas adobadas, distintos tipos de lomos, fardeles, etc.



Plaza El Peirón
(Bartolomé Esteban)
44200 CALAMOCHA
Tel. 978 731 401



CASTILLO
•100% productos de calidad•

CARNICERÍA CASTILLO

Calle Mayor, 109 - DAROCA

Tel. 976 80 05 80 y 659 178 556

Email: castillodaroca@hotmail.com

Facebook: Carnicería Castillo

ATENDEMOS PEDIDOS POR
FACEBOOK Y WHATSAPP

REPARTO A DOMICILIO INCLUSO EN
PUEBLOS CERCANOS A DAROCA

HORARIO DE VERANO

de LUNES A VIERNES

DE 09:30 H A 14:30 H
DE 17:00 H A 20:00 H

Sábado

DE 09:30 H A 14:00 H

DESDE EL DÍA 1 DE JULIO
HASTA EL DÍA 12 DE OCTUBRE.

Charaparrero
**La
Chaparra**



DAROCA, CALLE MAYOR 109 (JUNTO PUERTA BAJA)

ESPECIAL: DE TAPAS POR DAROCA

En nuestro constante espíritu de renovación, abrimos en esta edición una nueva sección dedicada al buen comer y el buen beber en dosis moderadas, que es una forma de decir, a los bares de tapas, que en Daroca abundan y destacan por su calidad y excelencia. Hoy destacamos doce establecimientos que sobresalen por la exquisitez de sus pinchos y sus tapas, que preparan con un esmero especial durante los fines de semana. Estamos hablando de Cienbalcones, La Posada del Almudí, Bar Daroca, Bar Capi, Bar Chiqui, Bar Pascual, Bar Legido, Cafetería Agiria, Bar Luna, Cafetería Imperio, Bar Centro y Bar La Perra Gorda, ejemplos sobresalientes de la gastronomía darocense, en la que al arte culinario se une la excepcionalidad de los productos de la zona. La tradición y la innovación se dan la mano en un amplio muestrario de elaboradas tapas en las que la longaniza y los fardeles conviven en perfecta armonía con las mousses de queso de cabra, la ensalada de borrajas con queso o los melosos de ternasco, los bacalaos... por citar solo media docena de exquisiteces de la imaginativa cocina local, que hunde sus raíces en una tradición ancestral que se completa con los excelentes vinos de la Ribera del Jiloca. Todo un perfecto contrapunto para el disfrute de esta ciudad impregnada de arte, historia y naturaleza.



HOTEL CIENBALCONES. CULTURA, OCIO, HISTORIA Y EXQUISITA GASTRONOMÍA

Tal y como reza su propia presentación, Cienbalcones es un mágico lugar donde fundirse con historia, cultura, patrimonio y naturaleza. Este impresionante esplendido y bello hotel abre sus puertas en el corazón histórico de Daroca, en un edificio majestuoso, cuidadosa y minuciosamente rehabilitado para recuperar la magnificencia y el esplendor del barroco mudéjar de su arquitectura original. Sus 29 habitaciones, su salón de reuniones, su salón de juegos, su sala de fitness y sus salas de estar y de lectura, ofrecen a sus clientes un espacio único para disfrutar de una especial estancia en Daroca, pero en esta ocasión queremos poner el acento en su elegante cafetería y, sobre todo, en su espectacular terraza que constituye el marco perfecto para deleitarse con una amplia y exquisita variedad de raciones y tapas. Su apetitosa carta está basada en la cocina tradicional, elaborada con los mejores productos de la tierra, con una increíbles migas, quesos, embutidos, ensaladas especiales, borrajas o carnes de la zona, con una gama de sándwiches, pinchos variados, hamburgueses y bocadillos que hacen las delicias de los paladares más refinados. Y todo ello con un servicio esmerado y en un ambiente cómodo y elegante en cualquier época del año.

HOTEL CIENBALCONES

C/ Mayor, 88

50360 Daroca, Zaragoza

Tel. 976 54 50 71 - 976 54 50 72

<http://www.cienbalcones.com/>



FOTOS TAPAS POSADA DEL ALMUDÍ



ALQUILER DE BURROS PARA EVENTOS Y FIESTAS INFANTILES

¡CONFÍA EN NUESTRA EXPERIENCIA!

Estamos en El Poyo del Cid (Comarca del Jiloca)
pero nos desplazamos donde sea necesario:

Casas rurales

Eventos familiares

Fiestas infantiles

...

NO TE QUEDES CON LAS GANAS, ¡LLÁMANOS!

TOMÁS LUCAS

TEL. 618 016 458

EL POYO DEL CID, TERUEL



CASA RURAL MOLINO BAJO. PAZ, DESCANSO, HISTORIA Y DEPORTE EN PLENA COMUNIÓN CON LA NATURALEZA

Hace 14 años Sonia Escudero Mateo compró un viejo molino situado en la ribera del Jiloca, justo enfrente de la tranquila localidad de Torrelacárcel, en un paraje natural de excepción. Según la información que obtuvo Sonia, el molino data de mediados del siglo XVIII. Era un pequeño molino harinero que dependía de otro mayor situado aguas arriba del río Cella, en Santa Eulalia del Campo, que es como se identifica el tramo del río Jiloca que discurre entre Cella y Villafranca del Campo, un cauce artificial denominado habitualmente por los habitantes del valle como Acequia Madre. Desde el mismo momento de su adquisición, Sonia y su marido, Rafael Tolosa, un gran aficionado a las restauraciones, comenzaron a rehabilitarlo poco a poco, tratando de conservar los elementos principales, como la maquinaria, que todavía se mantiene prácticamente intacta, y la estructura del edificio. Ampliaron la zona de los graneros, bajo la cubierta del tejado, de tal manera que consiguieron ganar más espacio, logrando dotar al histórico edificio de cinco habitaciones, tres baños, una amplia zona de estar, la cocina comedor y un recoleto porche.



Allá por 2013, antes de acometer la última y definitiva restauración, que entre otras reformas incluyó la instalación de la imprescindible calefacción y al agua potable de la red municipal, Sonia y Rafael se plantearon vender el molino, pensando en que alguien pudiera convertirlo en un alojamiento rural. Pero los surcos del



<<Comenzaron a rehabilitarlo poco a poco, tratando de conservar los elementos principales, como la maquinaria, que todavía se mantiene prácticamente intacta, y la estructura del edificio>>

azar, entrecruzados con las veredas de la crisis y unas cuantas razones más hicieron que el edificio permaneciese en sus manos hasta nuestros días, en los que han sido ellos mismos los que han decidido darle aquel uso hostelero que imaginaron originalmente y ahora lo alquilan como residencia rural en vacaciones, fines de semana y cualquier otro período temporal que reclame la clientela, que acude atraída por la tranquilidad y belleza natural del entorno y, dicho sea de paso, por unos precios muy competitivos. En torno a un poco más de cien euros por día, con una horquilla de precios que fluctúa entre 85 y 130 euros en función del número de personas, que pueden llegar a un máximo de 11.

Se trata de una opción muy recomendable para familias o grupos de amigos de-

seos de pasar unos días de descanso en un lugar muy acogedor, cómodo y único, en plena naturaleza, con tres mil quinientos metros de terreno alrededor que garantizan el descanso, la privacidad y la paz exigibles a un establecimiento de estas características. Ese recogimiento natural se complementa con algo poco habitual en estos casos: unos excelentes accesos por carretera que lo pone todo a mano gracias a la autovía Mudéjar que comunica Zaragoza con Valencia y lo suficientemente cerca para resultar envidiablemente cómoda y lo suficientemente lejos para que su presencia no se note. El Molino se encuentra a dos horas y media de Madrid y a 20 minutos de Teruel y de algunas de las localidades vecinas donde se pueden practicar diversas actividades de tiempo libre: caballos en Santa Eulalia del Campo o ultraligeros en Torremocha del Jiloca, sin olvidar otras rutas de turismo monumental y ecológico como la histórica localidad de Albarracín, los bosques de Bronchales y Orihuela, el castillo de Peracense o la Laguna de Gallocanta, etc.



Entre sus muchas cualidades el Molino Bajo, incluye la de ubicarse en una valle de particular orografía, con campos de cultivo surcados por innumerables canales de riego, que le han valido el popular sobrenombre de la «pequeña Holanda», algo en lo que abunda la imagen de los habitantes del lugar desplazándose mayoritariamente en bicicleta. Huelga decir que para los aficionados a la práctica del ciclismo, la zona es un particular paraíso. De hecho, uno de los servicios que presta este establecimiento rural es el préstamo de bicicletas, lo que permite fáciles desplazamientos y excursiones a los pueblos de la zona, incluso acompañados por las propias mascotas, ya que en Molino Bajo no solo son admitidas, sino bienvenidas.



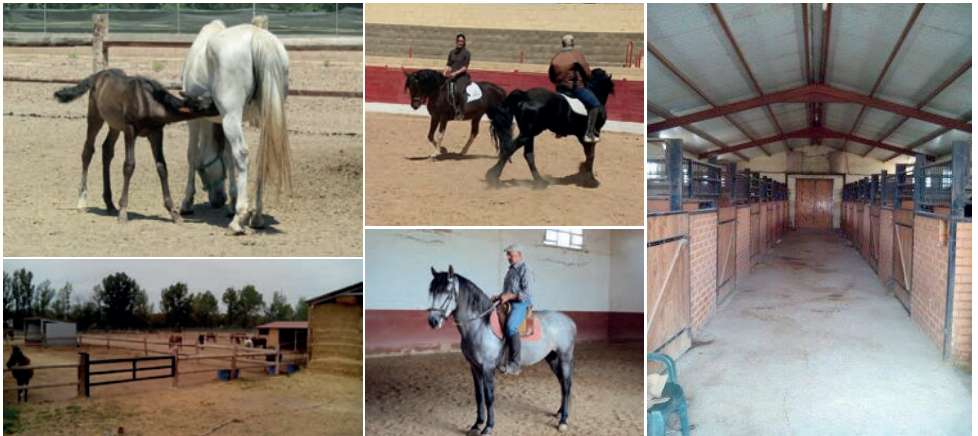
CASA RURAL MOLINO BAJO

Camino del Molino, s/n
44382 Torrelacarcel, Teruel.
Tel. 649 103 411

<https://www.booking.com/hotel/es/casa-rural-molino-bajo.es.html>



CLASES DE EQUITACIÓN A TODOS LOS NIVELES
PISTA INTERIOR Y EXTERIOR PARA CLASES Y DOMA
INSTALACIONES TOTALMENTE SOSTENIBLES
PASEOS Y RUTAS A CABALLO POR LA ZONA
VENTA, PUPILAJE, CUBRICIÓN, HERRAJE, DOMA, ETC.



Para más información:

Miguel Fuertes • Tel. **609 387 874**

E-mail: ubedasanta@hotmail.com

Facebook: Centro-Ecuestre- Santa-Eulalia

Ctra. Orihuela del Tremedal (A-1511) S/N
44360 Santa Eulalia del Campo, Teruel



CARACIERZOS Y ALMIZARTE; EMPRESA Y MARCA ARTESANAL DE ALTA CALIDAD

Según los buenos paladares, el pato es uno de los más selectos manjares de la gastronomía de todos los tiempos. La industria del pato se asocia tradicionalmente a Francia, pero en Aragón tenemos una de las mejores empresas relacionadas con la cría de pato y la elaboración de productos artesanos como el Mi Cuit, la Mousse o el Confit: Caracierzos S.L. y Almizarte.

A finales de la década de los 80 una innovadora familia de Santa Eulalia puso en marcha el primer negocio relacionado con el pato en la zona. En sus comienzos la planta funcionaba solo como matadero. Algún tiempo después, en 1999 algunos miembros de la familia Torres pusieron en marcha la empresa Caracierzos S.L. y la marca Almizarte. José Antonio y M^a Carmen comenzaron su actividad con el sacrificio de 500 animales a la semana. Actualmente, superan los 4.000 sacrificios semanales y en sus instalaciones albergan cerca de 70.000 patos de cría y engorde.

Los animales, de la raza Mular, llegan desde Francia con tan solo dos días de vida y aquí comienza el proceso. «Llevamos a cabo el ciclo completo: los patos pasan primero a la granja donde permanecen aproximadamente un mes, hasta que hacen pluma» —explica Inés Torres—, copropietaria de Caracierzos S.L. «A continuación pasan a los parques exteriores donde se ejercitan y van generando la carne y el buche. Este proceso suele durar 3 meses. Y los últimos 15 días los



metemos en el cebadero para que vayan acumulando grasa en el hígado, por eso es necesario alimentarlos mañana y noche.»

Una vez que los patos son sacrificados la fábrica se pone en funcionamiento. «Siempre lo hacemos los lunes y martes para poder llevar a cabo el resto del proceso de elaboración y preparados a lo largo de la semana», comenta la propietaria. «Aprovechamos todas las partes del animal; algunas se venden a restaurantes o carnicerías, y el hígado, los muslos, los lomos, etc... pasan directamente a la cadena de preparados de nuestra empresa» añade.

El secreto de la alta calidad de los productos de la marca Almizarte reside en gran parte en el proceso de elaboración artesanal que han conservado. Un proceso que aúna tradición; las instalaciones cuentan con su propia sala de despiece, un obrador y una pequeña sala conservera donde elaboran todos y cada uno de los productos que ponen a la venta: bloc, mousse, confit, mi



cuit y una selecta serie de curados, y modernidad: el proceso está sometido a las más estrictas normas de calidad e higiene pero, además, la marca tiene un diseño muy actual, vende sus productos on line, a través de su web almizate.com, y está presente en redes sociales.

«Esta es una empresa familiar, todos somos importantes y tenemos nuestra función» dice Inés. Su padre, José Antonio, uno de los impulsores de este negocio, se encarga de la granja, el cebadero y el matadero. M^a Carmen, alma mater de la empresa y madre de Inés, se ocupa de las tareas administrativas, la organización y la gestión del personal. Ambos, con la ayuda de sus dos hijos, dirigen la empresa. Inés ayuda a su madre y se encarga también de las ventas y Pablo se preocupa de que todo esté listo en cuanto a mantenimiento y calidad.

Un modelo de negocio familiar que da trabajo a 26 personas de la zona. «En este momento estamos buscando personal. Empleados que tendrán que empezar desde abajo para conocer todo el proceso» señala Inés.

Sin duda, Caracierzos y Almizarte son una empresa y una marca con un solo corazón, el de la familia Torres de Santa Eulalia. Personas que han creído en el



potencial del territorio y que han diseñado su propio futuro a través de este innovador negocio basado en la elaboración de productos que tienen como materia prima el pato, aportando su particular sello de calidad y artesanía a todas sus creaciones.

CARACIERZOS – ALMIZATE

Calle Antillón, 68

44360 Santa Eulalia del Campo, Teruel.

www.almizate.com

Tel. 978 86 05 08

almizate@almizate.com





ESPECTÁCULOS SANTAFÉ, LOS REYES DE LA FIESTA. MÁS DE 40 AÑOS MONTANDO CONCIERTOS, EVENTOS Y FESTIVALES

<<Este tipo de eventos se planifica con mucha antelación y no se deja nada al azar. Hacemos planos, gestionamos permiso, venta de entradas... Lo hacemos todo.>>

Hablar de espectáculo en Calamocha es hablar de Santafé, la empresa que regentan Armando León y Raúl Santafé, que es quién nos cuenta el funcionamiento y las interioridades del negocio familiar que levantó su padre hace más de cuatro décadas: «La empresa la creó Manuel Santafé, mi padre, hace más de 40 años. Se jubiló hace ya unos cuantos años y en el año 2000 nos hicimos cargo nosotros. La empresa se dedica a gestión, contratación y organización de eventos, conciertos, actuaciones y espectáculos musicales, principalmente.» Se encargan de todo, desde la infraestructura de montaje de escenarios al sonido, pasando por la instalación de carpas, catering, cabinas de baños, camerinos, hinchables, etc. Entre los trabajos de más magnitud que han hecho Raúl destaca los más de 50 conciertos organizados durante todos estos años como el de Melendi: «Entre lo último grande que hemos montado está el concierto de Melendi del año pasado en las bodegas de Cariñena, lo del vino de las piedras. Nos encargamos de todo: montamos el escenario, los camerinos, las cabinas de baños, el sonido, la iluminación... y por supuesto, con grupos electrógenos.» Son trabajos de un complejidad enorme, tal y como destaca el responsable de Espectáculos Santafé: «Este tipo de eventos se planifica con mucha antelación y no se deja nada al azar. Hacemos planos, gestionamos permiso, venta de entradas... Lo hacemos todo.»

Sin embargo, dada la situación económica general, lo habitual es centrarse en trabajos de proximidad, tal y como nos remarca Raúl: «De todos modos los conciertos de este tipo

son excepcionales porque no hay dinero para dichos eventos. Nuestro clientes naturales son los pueblos: ayuntamientos, comisiones de fiestas, asociaciones, grupo familiares, etc. Nuestra temporada fuerte es verano que es cuando se concentran la mayoría de las fiestas. Tratamos de resolvérselo todo, desde el diseño de los tickets hasta los programas de actividades. A nosotros nos dicen, por ejemplo, tenemos cinco días y queremos actividades para los niños (sobre todo hinchables), discoteca-móvil y catering, y nosotros lo organizamos en muchas ocasiones subcontratando servicios y/o personal. Por supuesto, actuamos a nivel nacional.» Para hacer frente a esa ingente demanda de trabajo es necesario un equipo humano numeroso y eficaz: «Como lo fuerte es el verano, solemos tener trabajadores eventuales, entre diez y veinte. A partir de mayo empieza a haber movimiento, pero lo más intenso es en agosto, aunque en septiembre se hace también. Eso sí, como estamos muy especializados en infraestructuras (hinchables, generadores de luz, discoteca móvil, etc.) trabajamos prácticamente todo el año. Hemos estado en Fallas en Valencia, para San Juan en Alicante, etc. Pero nuestro fuerte es esta tierra nuestra y las provincias limítrofes: Zaragoza, Castellón, Valencia... Trabajamos a un año vista, en septiembre empezamos a ofertar las fiestas del año siguiente. Con lo cual lo tenemos todo muy medido y planificado con antelación.»



Espectáculos Santafé cuenta con camiones escenario y discoteca portátil, que les proporcionan una autonomía absoluta a la hora de trabajar: «Sí, es muy importante, y no solo por la discoteca. En muchos sitios no tienen escenario para presentar un premio, por ejemplo en los eventos ciclistas. Con nuestro equipo montamos hasta el pódium. Por supuesto lo lleva todo: iluminación, sonido, escenario, etc. También hay pueblos que no tienen un recinto específico para organizar el baile, e incluso hay zonas en las que ya no se montan escenarios, como Soria o Burgos, donde vamos directamente con el camión del escenario, que no solamente es para ofrecer música «enlatada», sino que también llevamos orquesta si se requiere.» Para almacenar y hacer el mantenimiento de todo este enorme equipo es necesario



tener unas instalaciones modernas y adecuadas, como las que tiene la empresa en el kilómetro 193 de la carretera de Sagunto a Burgos, de las que Raúl se siente orgulloso: «Aquí, además de los almacenes y cocheras para los vehículos, los grupos electrógenos, tenemos también nuestras oficinas y una gran sala de juntas para cuando vienen a contratar servicios. En otro tiempo tuvimos una sala de fiestas, pero actualmente no se utiliza salvo para eventos privados. Hay gente que nos la alquila para hacer su propia reunión o fiesta. Aun así nos falta espacio... después de 40 años, te puedes imaginar.»

Sus enormes equipos les proporcionan una autonomía absoluta, en ocasiones más allá incluso del propio ambiente festivo, lo que les ha convertido en líderes locales en su sector: «Resolvemos muchas eventualidades de emergencia más allá de las fiestas. Nos ha llegado a avisar, por ejemplo, de algún apagón en

algún pueblo o empresa y nosotros lo resolvemos rápido acudiendo con nuestros grupos electrógenos. La verdad es que la competencia no tienen «nuestras armas» y sobre todo nosotros tenemos la ventaja de que estamos en el terreno. Los demás vienen de fuera. Quiero decir que en la zona hay contratistas o representantes de empresas similares, pero los equipos nos los tienen aquí, con lo cual su tiempo de respuesta es más alto. Por otro lado, quieras que no, los 40 años que llevamos ya son más que garantía de seriedad y buen hacer. Y con el mismo nombre!!!» Un nombre, el de Espectáculos Santafé que, a buen seguro, este verano sonará mucho en fiestas, verbenas, conciertos y festivales.

ESPECTÁCULOS SANTAFÉ

Ctra. Sagunto Burgos, km 193

44200 Calamocha

Tel. 978 730 272

<http://espectaculosantafe.com/>



Clínica de Fisioterapia ESTÍBALIZ MARTÍNEZ

Traumatológica

Geriátrica

Neurológica

Postquirúrgica

Deportiva

Recuperación funcional

Osteopatía

Terapia Manual

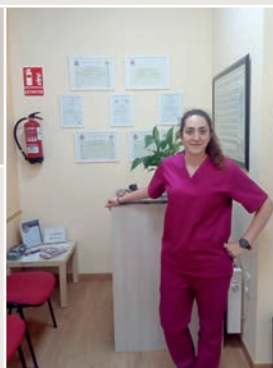
Pilates

Vendaje Funcional y Neuromuscular

Atención Temprana

y Desarrollo Infantil

Fisioterapia a domicilio



CITA PREVIA:

Tel. **679 60 59 09**

Calle Castillo, 2 – Bajo
Monreal del Campo,
Teruel

Facebook:
clinicafisioterapiaesti-
balizmartinez

MOUNTAIN CHERRY, EL PARAÍSO DE LAS CEREZAS EN EL CORAZÓN DE ARAGÓN

«Lo más importante: nuestra tierra.» Esa orgullosa y rotunda declaración de principios es el lema y la razón de ser de la familia de Alberto Pérez Millán, el actual representante de una saga cuya tradición agrícola se remonta al año 1960, cuando el abuelo Joaquín plantó los primeros cerezos en la finca 'La Anchadilla'. La experiencia y el conocimiento adquirido a lo largo de tres generaciones, son los cimientos en los que se asienta la empresa Mountain Cherry, una enorme finca de más de 60 hectáreas de cerezos, que Alberto dirige actualmente junto a su padre con una filosofía de trabajo en la que aúnan la agricultura de vanguardia y el amor por la tierra, y que se concreta en el día a día con una dedicación esmerada y profesional de la que Alberto se muestra absolutamente orgulloso: «Nuestra filosofía de trabajo se materializa en el cuidado y labor de nuestros campos y el mimo de nuestros cerezos. El resultado es evidente: cerezas de primera calidad apreciadas por los paladares más exigentes. Un nivel de calidad que no defrauda las expectativas del consumidor, tanto nacional como extranjero.»

Alberto Pérez Millán nació en Olvés en 1972, su actual pareja Silvia, es de Ateca, y tiene dos hijos adolescentes que comienzan a ponerse al tanto del negocio y que garantizan la continuidad de la saga

familiar cuyas instalaciones son tan famosas como espectacularmente visibles, tanto desde tierra como desde el aire: «Nuestros invernaderos están cubiertos de unas mallas rojas y amarillas que forman la bandera española más grande del mundo, lo que nos ha valido el reconocimiento del propio Rey de España, entre otros muchos.» Esas instalaciones se encuentran situadas en el piedemonte de la sierra de Pardos, en su zona de contacto con la depresión Calatayud-Daroca, en la margen izquierda del río Jiloca, dentro de la Comarca de Calatayud y sus cerezos se extienden por una enorme extensión de terreno de excelente calidad, tal y como especifica Alberto: «Nuestras tierras ocupan una superficie de 65 hectáreas dedicadas al cultivo del cerezo, a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar, lo que marca el carácter y la excelente calidad de nuestras cerezas.»

Miles y miles de cajas de hermosas y orondos frutos de un apetitoso color rojo oscuro atestiguan la enorme cantidad y calidad de la producción de Mountain Cherry: la cereza tardía, una cereza grande y sabrosa cuya tiempo de maduración permite alargar el período de recolección en unos terrenos perfectos para su desarrollo, tal y como resalta su propietario: «Esta zona posee unas especiales características



agroclimáticas para el cultivo del cerezo, al ser una de las de mayor altura montañosa de Aragón, con una climatología continental extremada, con veranos calurosos y secos e inviernos muy fríos.» El trabajo de todo un año de esmero y cuidado del terreno y los frutales llega a su nivel máximo a principios del verano, cuando la finca se convierte en un auténtico hervidero de trabajadores: «Este año la temporada empezó el 15 de junio y durará hasta finales de julio; hoy estamos aquí 200 personas, pero tenemos picos de trabajo en los que llegamos a ser hasta 300.»

En una zona como la Sierra de Pardos, cuyos pueblos agrícolas están actualmente amenazados por la despoblación, Mountain Cherry es un motor económico y social de primer orden para los trabajadores de la comarca, tal y como detalla Alberto: «Recolectamos, clasificamos y seleccionamos el producto, manteniéndolo conservado en cámaras frigoríficas, y desde aquí se ponen directamente las cerezas en el mercado, tanto en puntos de venta nacionales: todos los mercados más importantes del país como Bilbao, Alicante, Sevilla, Madrid o Barcelona), como internacionales, fundamentalmente Portugal,

Sudáfrica o Inglaterra donde abastece- mos la gran cadena de supermercados Tesco.» A toda esta ingente mano de obra hay que añadir la enorme flota logística y de transporte, que también procede de la zona: «Los camiones frigoríficos son de empresas de transportes de Calatayud: Guillén y Tomey. Cargan en la finca, para que no se rompa la cadena frío, y no paran hasta entregar la fruta en destino.» En eso también impone esta emprendedora saga familiar el sello de garantía personal y su emblema familiar: «Primero, nuestra tierra»

ALBERTO PÉREZ MILLÁN

Tel. 610 242 230

E-Mail: alberto@mountaincherry.com

<http://www.mountaincherry.com/>



SEGUIMOS LLEVANDO ALBARCAS

Albarcas, abarcas, menorquinas, sandalias, huaraches... diferentes formas de nombrar para referirnos a un mismo tipo de calzado que algunos pueden tildar de rústico, pero que con la llegada de cada verano seguimos viendo en los pies de hombres y mujeres. Elaborado principalmente en cuero, cubre la planta de los pies, el talón, el empeine en algunos de los casos, y se asegura con cuerdas, cintas o correas sobre el empeine y el tobillo.



Denostado por su origen rústico, su comodidad, transversabilidad, ligereza y frescura ha hecho que aun con el paso del tiempo nunca haya abandonado nuestros pies en épocas estivales, llevando a firmas de primer orden a desarrollar sus propios modelos e incluso a la creación de nuevas marcas con una

reinención y reinterpretación del concepto básico.

Baleares, Cataluña o Valencia han sabido sacarle partido a este tipo de calzado que

los turistas adquieren y que se hacen presentes en las calles entre junio y septiembre.

Con o sin calcetines, de colores, con hebillas o cintas, muchas son las opciones que no hacen muy diferente la forma de

vestir nuestros pies durante el verano a como lo hacían nuestros abuelos, bisabuelos y tatarabuelos. Las alpargatas, esparteñas, cáñamo o yute, sus primas hermanas, responden igualmente a lo anterior y aunque muchos años nos distancien de nuestros antepasados y las modas o las marcas traten de imponer sus tendencias, nosotros, seguimos llevando albarcas.



100% leche de cabra

En nuestra quesería elaboramos queso fresco a partir de la leche recién ordeñada de nuestras cabras, las cuales alimentamos a partir de cereales, pastos y forrajes que cultivamos en fincas cercanas. Esta alimentación fundamentada en el pastoreo les aporta unos complementos a la alimentación que enriquecen la leche en sabor, personalidad y frescura.

En el proceso de elaboración la leche es sometida a una pasteurización lenta que conserva las propiedades buenas de la leche. La leche de cabra es muy valorada porque posee una baja presencia de lactosa que junto a otras de sus propiedades naturales la hacen más digestiva.

Actualmente elaboramos dos formatos de queso fresco, uno lo elaboramos con molde (más jugoso y tierno) y el otro con paño (más prensado y consistente), ambos muy similares en sabor, color y textura pero con características apropiadas para unas u otras recetas.



Verónica Valenzuela Sanz

Calle Nueva, 20 – Bajo • 44313 Ojos Negros, Teruel

Tel. 628 435 154

Facebook: [quesosojosnegros](https://www.facebook.com/quesosojosnegros)

desde 1926

ROMERO

PROFESIONAL
PASTAS ALIMENTÍCIAS

EL MAYOR PRODUCTOR DE PASTA ECOLÓGICA EN ESPAÑA

Formato para
hostelería 5 Kg



PASTAS ALIMENTÍCIAS ROMERO, S.A.
Avda. Madrid, 43
50360 DAROCA (Zaragoza)

WWW.PASTASROMERO.COM

Tel. 976 800 105
Fax. 976 800 987
romero@pastasromero.com