

LA TAJADERA

Nº 12. DICIEMBRE 2018 TERUEL Y ZARAGOZA - VIAJES Y GASTRONOMIA

2€

IVA INCLUIDO



**NUESTRO PRIMER ANIVERSARIO | TRUFA IMPERIAL
YOLANDA FIGUEROA VELIZ | ALBERGUE DE BÀGUENA
AZAFRÁN AZOR | LA ALMAZARA
TRANSPORTES LIZAMA**



REVISTA LA TAJADERA

www.latajadera.es

Instagram: [latajadera2017](https://www.instagram.com/latajadera2017)

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

La Tajadera: Los Postigos, 1
44200 Calamocha, Teruel.

Colaboran:

Yolanda Pallás, Juanma Muñoz
y Manel Marina

Maquetación e Impresión:

Fotos Beatriz S.L.

Dpto. Comercial, publicidad y suscripciones:

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

Suscripciones [revista digital]:

suscripcion@latajadera.es

Sumario

Editorial	3
Nuestro primer aniversario	4
Trufa Imperial	8
Yolanda Figueroa Veliz	10
Albergue de Báguena	12
Azafrán Azor	16
La Almazara	17
Transportes Lizama	20



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:

- Año nuevo, formato nuevo
- Solo para suscriptores
- ¡Te buscamos a ti!
- ... y mucho más.

[*] Imagen de portada: M. Marina

© 2018 La Tajadera. Todos los derechos reservados

Cumplir un año y seguir en la carretera, menudo reto.

En efecto nos acercamos al año de existencia con nuevas ideas y proyectos. Hasta hoy siempre invitamos a nuestros lectores a venir a Teruel, a las orillas del Jiloca, a Daroca y Calatayud. Pero resulta que en Teruel también nos leen y nos siguen y es lógico ofrecerles alguna alternativa de ocio a estos sufridos seguidores. Y en estas estamos y nos vamos de río a río, ya que, si las aguas del Jiloca y el Piedra nos animan la existencia, las aguas del Tajo a su paso por Aranjuez son también un lujo. Jardines y el Real Sitio son un atractivo espléndido para hacer una escapada y disfrutar de uno de los lugares más bonitos de la provincia de Madrid que, aunque el lector no lo crea, tiene muchísimo que ofrecer más allá de su ciudad. Como tiene muchísimo que ofrecer su gastronomía. Aranjuez posee una de las mejores huertas del centro de España. Su ubicación en el valle que trazan el Tajo y el Jarama, da lugar a una tierra famosa por sus espárragos ribereños y la fresa y el fresón. De todo ello se puede disfrutar en el restaurante La Almazara.

Pero más allá de estas reflexiones, este número recoge un interesantísimo reportaje sobre el cultivo de la trufa en la Comarca del Campo de Daroca, más concretamente en Lechón, donde los perros olfatean ese «oro negro» que albergan las raíces de algunos árboles. Preparar el campo y favorecer su crecimiento, se está convirtiendo en una actividad a caballo entre el arte y la agricultura. La trufa es sin duda uno de los manjares más sabrosos que se pueden llevar a una mesa.

También nos adentraremos en las rutas aragonesas del Cid. Cuenta la Crónica Roderici, que el Rodrigo Díaz, tras la batalla del Pinar de Tevar, que tuvo lugar en el término de

Monroyo, en la ladera de la Sierra Molinera (pese a que otras localidades reivindican su ubicación) fue el Cid a descansar a Daroca, donde pasó varias jornadas, atraído por las buenas viandas del lugar. Sin duda se acercó hasta Báguena y es por eso que le sugerimos al lector un albergue, el de Báguena, para pasar unos días y desde allí emprender alguna de esas rutas del Cid, ya sea caminando o en algún otro medio de transporte como bicicleta ó a caballo. Pero el Albergue nos ofrece mucho más, ya que su proximidad a la laguna de Gallocanta, hace que este sea uno de los lugares más atractivos que los amantes de la naturaleza puedan visitar. La mayor laguna salada de Europa, que acoge cada año uno de los espectáculos naturales más impresionantes. Desde octubre a mayo (con la excepción de enero) puede observarse uno de los movimientos de aves migratorias, especialmente de grullas, más conocidos de este continente.

El Albergue cuenta con habitaciones cuádruples, dobles e individuales. Todas ellas con baño, además de wifi. También con un restaurante con buena cocina y sobre todo asequible. Junto a ello, el atractivo de uno de esos pequeños municipios de la provincia de Teruel.

Por último, seguimos adelante con el Redol un proyecto que ha tenido una magnífica acogida, y que se irá desarrollando aún más, ya que apenas ha empezado a desplegar todo su potencial.

Pero un año es también tiempo para agradecer a todos nuestros anunciantes y los que confían en este proyecto, sin ellos sería imposible salir cada mes.

A todos ellos y a ti sufrido caminante, mil gracias y nos vemos pronto.

CON NUESTRO AGRADECIMIENTO MÁS SINCERO PARA LAS 151 EMPRESAS Y PROFESIONALES QUE APOSTARON POR LA TAJADERA A LO LARGO DE ESTE AÑO.



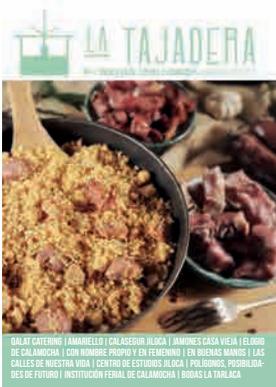
LA BUENA SUERTE DEL TRABAJO BIEN HECHO | LA ASCENSIÓN DE UN NEGOCIO FAMILIAR BASADO EN EL TESÓN Y EL ESFUERZO | ARTESANÍA JAJONERA DE RENOMBRE MUNDIAL | LOS ANGELES VISTO DE LEJOS | FESTIVAL GÁMEGA, ALAJUELA DE SIROS HERÓDAS | MANTENER VIVOS TUS RECIERDOS PARA CONSTRUIR LA HISTORIA COLECTIVA | LA DESPOBLACIÓN EN TERUEL ES COMPARABLE A LA QUE SUPLEN LAPONIA O SIBERIA



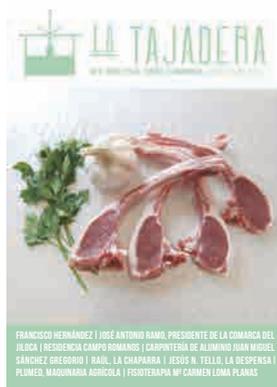
ADONÍN GARCÍA, PROPIETARIO DE EL BOTE... | RESTAURANTE MARIANO Y MANOLO... | CASA DE CULTURA... | SANTIAGO ALONSO MARDO... | CON NOMBRE PROPIO Y EN FEMENINO... | NUEVOS POBLADORES... | ESTAMOS LLENOS DE PROYECTOS...



JAVIER SÁNCHEZ FERRAZ, SELECCIÓN GOURMET | CATERING | INDUSTRIAS GARCINAS SANTA ELENA, UNA EMPRESA FAMILIAR CON COMPROMISO SOCIAL | CON NOMBRE PROPIO Y EN FEMENINO | DE CALAMOCCHA AL MUNDO | EL PUESTO DE CENA MARCE MORA | EN BUENAS MANOS: BARRERA | LAS CALLES DE NUESTRA VIDA: PALACIO Y JUSTO BERNAD | JOSÉ AZÚL, EL ANTE DE CREAR NUEVAS VOZES CON VIEJOS UTENSILIOS | POLICIALES GARCÍA VILA



OLAY GARCERÁN | FAMILIAR | CALABUR HLOCA | ANHOS CASA VIEJA | EL ORO DE CALAMOCCHA | CON NOMBRE PROPIO Y EN FEMENINO | EN BUENAS MANOS | LAS CALLES DE NUESTRA VIDA | CENTRO DE ESTUDIOS JILCOA | POLÍGONOS, POSIBILIDADES DE FUTURO | INSTITUCIÓN FERRAL DE CALAMOCCHA | BOBÁS LA TARJACA



FRANCISCO HERNÁNDEZ | JOSÉ ANTONIO RAMO, PRESIDENTE DE LA COMARCA DEL JILCOA | RESIDENCIA CAMPO ROMANOS | CARPINTERÍA DE ALUMINO JUAN MIGUEL SÁNCHEZ GREGORIO | MADU, LA CHAPARRA | JESÚS N. TELLO, LA DESPENSA | PLUMED, MAGUIRANA AGRÍCOLA | FISIOTERAPIA Mª CARMEN LOMA PLANAS



PABLO PALMAR, FISPORT | PAVIMENTOS PUERTOLAS | HOTEL MOBO | MIEL BAÜENA | JESÚS VILLANUEVA, CARNICERÍA | LUCÍA SEVILLA, AGRÍJILCOA-CALLOCANITA | CON NOMBRE PROPIO Y EN FEMENINO | EN BUENAS MANOS | PILAR BRTEGA, EL CALAMOCCHINO



LA TAJADERA
 Nº 12 DICIEMBRE 2018 TIRRELL Y ZARAGOZA VIAJES Y GASTRONOMIA **2€**

LA POSADA DEL ALMUDÍ | ANTOJITOS | FLORISTERÍA MARYMAR
 CARNICERÍA CASTILLO | INTÉRYETE, JACONPANAÑANS... |
 ESPECIAL TAPAS: MARZO'S | EL RINCÓN DE LUIS | EL CHATO
 EL MIRADOR | BURGER SAN RODRUE | LA TABERNA PATOS
 BAR DEL JUBILADO | GUÍA DE RUBIELOS DE MORA | TAXI BORRASCAL
 SALVEMOS TERUEL... TODOS LOS DÍAS



LA TAJADERA
 Nº 12 DICIEMBRE 2018 TIRRELL Y ZARAGOZA VIAJES Y GASTRONOMIA **2€**

HOSTAL LOS ESQUILADORES | PASTAS ROMERO
 TRANSPORTES MELLENOR | HERRERA SERRANOS GURRICHICA
 ESPECIAL DE TAPAS PUD BARBICA | HOTEL CIENBOLLONES
 CASA RURAL MOLINO BAJO | CARACERZOS Y ALMIZATE
 ESPECTÁCULOS SANTAFÉ | MOUNTAIN CHERRY, ALBERTO PÉREZ MILLÁN
 SEGUIMOS LLEVANDO ALBARCAS



LA TAJADERA
 Nº 12 DICIEMBRE 2018 TIRRELL Y ZARAGOZA VIAJES Y GASTRONOMIA **2€**

QUESOS DIOS NEGROS | HOTEL-APARTAMENTOS MELIHHA
 EN VERANO, ANTE TODO, MUCHA CALMA | LA MIRADA VIOLETA
 Y TU SEGUNDO APELLIDO ¿CÓMO ES? | CUENOS TIBETANOS, SONIDO
 SANADOR | A LAS COSAS POR SU NOMBRE | DÉJATE LLEVAR
 38 BUENAS RAZONES | CON FUSIÓN | SE TU MISMO | UNA DE TRENES



LA TAJADERA
 Nº 12 DICIEMBRE 2018 TIRRELL Y ZARAGOZA VIAJES Y GASTRONOMIA **2€**

JAMONES EL SABINAR | MIEL EL FIGUERA
 RICARDO MOSTEO D.O. JAMÓN DE TERUEL | DON JATE - ALVIMAR
 ENLAZANDO PERSONAS | LA MIRADA VIOLETA: CUCA MARTÍNEZ
 CENTRO CHICO SAN ANTONIO | CUENOS: UNA FUENTE
 DE BIENESTAR | MI HISTORIA SON RECUERDOS



LA TAJADERA
 Nº 12 DICIEMBRE 2018 TIRRELL Y ZARAGOZA VIAJES Y GASTRONOMIA **2€**

ANTONIO CARBÓ | SIERRA PALOMERA | LA MONREALENSE
 QUESOS ZARICHE | CARNES ATIENZA | TRUFA FUSIÓN
 AZAR | MUSEO DEL JAMÓN | REQUERDAME - MIEDES
 MARIANO LÓPEZ | PEDRO RODRÍGUEZ



LA TAJADERA
 Nº 12 DICIEMBRE 2018 TIRRELL Y ZARAGOZA VIAJES Y GASTRONOMIA **2€**

¡NUESTRO PRIMER ANIVERSARIO! | TRUFA | ZARICHE
 VOLUNTARIA FLORENTINA VELLER | EL BERRUQUE DE BACQUENA
 AZAPARRAIZÓN '91 | LA MAZARRÓN
 TRANSPORTES MADAMA

¡¡Feliz Año Nuevo!!

ESPECIAL PRIMER ANIVERSARIO

Fin de año. Momentos para reflexionar sobre lo andado durante este año pasado y para trazar nuevos planes, nuevos objetivos.

En estos días celebramos nuestro primer aniversario con gran alegría y muchas novedades. Durante todo este año te hemos hablado de productos, de lugares con encanto, de personas únicas, de emprendedores, de medioambiente, de cultura, para que conozcas los extraordinarios rincones de nuestra tierra y de alguna más allá.

Habrás encontrado vida cotidiana y productos excelentes, pero este año que viene va a tener un plus por la unión de la revista La Tajadera y El Redol.

El Redol es una agencia de marketing dedicada a comercializar y promocionar productos y servicios gastronómicos.

Muchos productores aragoneses y otros no de la tierra, pero que quieren que disfrutemos igualmente de sus productos han confiado ya en nosotros. Llegaremos no solo al territorio aragonés sino a España y Portugal.

¡Únete a nosotros en este emocionante proyecto!



Hotel-Restaurante EL MOLINO DE BURBAGUENA
 Calletera Sagunto-Burjago (Z34), s/n 20a
 T. 722 18 90 24
 M. 632 34 61 56 / 659 14 92 12 / 011 42 31 84 (English version)
 info@molinoelburbaguena@gmail.com
 info@molinoelburbaguena.com
 www.elmolinoelburbaguena.com



10 AÑOS Casa Vieja

Zanahorias de Teruel con Denominación de Origen.
 El mejor queso en jamones, embutidos, quesos y comestibles.
 Botellas decoradas y para regalo.
 Cestas personalizadas y listas para empresas.

ENVÍO EN 24 HORAS
 Somos Artesanos del Jamón, con secadero propio.

940000000
 Av. Sagunto, s/n
 50100 Sagunto (Z34) (T34) S.L.
 T. 978 12 12 17
 info@casavieja.com

FIDALGO
 HOTEL · RESTAURANTE · EVENTOS

GRACIAS POR TU SONRISA

C/ETA SAGUNTO-BURJAGO, KM. 100
 TEL. 978 730 337 - 978 731 770 - 978 731 648
 50100 SAGUNTO (Z34) (T34) S.L.
 ¡¡¡Más info@molinoelburbaguena.com
 www.hotel.fidalgo.es

Micheto
 PASADISOS VALERIA

Productos seleccionados, preparados, congelados, pedidos por el pedido centralizado, todos.

SECCIONES: PANES
 - Panes de molde
 - Panes y brioche de variedad tradicional en caja
 - Corderos de temporada
 - Con Salsas
 - Empanadas...

¡¡¡Más info@molinoelburbaguena.com
 www.micheto.es

FOTOS BEATRIZ

REPORTAJES FOTOGRAFICOS

DISEÑO GRAFICO Y WEB

MAQUETACIÓN

IMPRESIÓN

creación de paginas web

maquetación revistas, libros,etc

impresión revistas, folletos,etc

**PASAJE FERNANDO EL CATOLICO N 3 LOCAL
CALAMOCHA (TERUEL)**

TEL. 978 073 817

656 903 046

info@fotosbeatriz.com

www.fotosbeatriz.com

LA TRUFA IMPERIAL

LUIS HERRERA



El roble o el avellano esconden entre sus raíces un tesoro, la Tuber Malanosporum o Trufa Negra, bajo 20 centímetros de profundidad.

La Trufa Imperial la encontramos en Lechón, pueblo de Zaragoza perteneciente a la comarca del Campo de Daroca, a unos noventa kilómetros de la capital y en el límite con Teruel. Está situado en la vasta llanura del Campo Romanos, junto al nacimiento del arroyo del Orcajo.

Allí, en Lechón, encontramos a Luis Herrera, un joven agricultor dedicado al secano: cereales, leguminosas, girasol... y desde hace nueve años también a la trufa.

A ella le dedica dos fincas que suman más de veinte hectáreas. Estas fincas, sin ningún tipo de aporte de sustrato artificial, poseen una tierra óptima debido a sus suelos ligeros y su estructura caliza. Además, el clima frío, seco y soleado y su altitud de casi mil metros sobre el mar, da a las trufas una calidad superior

y una perfecta maduración.

Queremos saber más de Luis y por qué entró en el sector de la trufa.

«Nos metimos en el sector truficultor por varios motivos. En primer lugar, querríamos diversificar nuestros cultivos: el cereal en secano resulta cada vez más caro; el gasoil, los abonos, los fertilizantes, las máquinas con precios cada vez más prohibitivos para pequeños productores.... Todo ello hizo que buscásemos más allá. Por otra parte, la trufa es un cultivo que se recoge en invierno que es cuando los campos demandan menos atención.»

¿Cuándo se recoge la trufa entonces?

«La temporada de trufa —y depende de los mercados— comienza más o menos el quince de noviembre y se suele recoger hasta el quince de marzo. Aunque no son fechas exactas. A veces se recoge antes, e igualmente puede alargarse hasta abril. Son varios los factores que influyen en ello, sobre todo el clima en general y las lluvias en particular.»



¿Quién compra las trufas?

«Normalmente se venden a intermedios al por mayor, aunque en ocasiones puntuales vendemos a restaurantes o fruterías. Nuestra trufa va a una conservera que la clasifica por tamaños y categorías. Se hace una selección cuidada, se cepillan, se lavan para eliminar la tierra, se desinfectan y son catalogadas por peso, forma y tamaño. Incluso se miran con una lupa para desechar las trufas incompletas. Siempre cumplimos con las normas de calidad.



Una vez que la conservera las recibe, las distribuye por toda España. Nuestra distribuidora, una de las tres que hay en España, está en Tárrega, Lérida.»

¿Qué te gustaría conseguir en un futuro?

«Nos gustaría que los truficultores de Aragón pudiéramos venderla directamente al consumidor.»

Y por último, ¿cómo conservamos la trufa y cuál es la receta que nos recomendamos?

«La trufa aguanta unos quince o veinte días en casa. Es preciso conservarla a una temperatura refrigerada no superior

a 4°C, en un recipiente hermético. Un truco para absorber la humedad de la trufa y que dure más tiempo es ponerla sobre una base de arroz. Otra opción es sobre un papel absorbente.

De vez en cuando, una o dos veces al día, es conveniente abrir el recipiente para evitar la acumulación de humedad. Si no es hermético cúbrelo con un paño.

Si deseas congelarla, hazlo en un recipiente hermético durante menos de un año. Al volverla a usar, rállala congelada y después guarda rápidamente la trufa restante.»

¿Y con respecto a tu receta?

«Más que una receta te voy a dar algunos trucos para cocinar la trufa. En primer lugar, no necesitas una elaboración muy compleja. Y desde luego en ningún caso debe someterse a una temperatura de más de 40 grados. Lo ideal es añadirla al alimento en el último momento.

En casa solemos laminarla muy fina y verter aceite de oliva de calidad extra. Después lo dejamos macerar unas horas. Tostamos pan y ponemos las láminas encima. Es extremadamente delicado.



Y no te olvides de los huevos fritos o de los huevos rotos, con una ralladura de trufa tienen un sabor exquisito. Úsala también en arroces o pasta, e incluso en ensaladas y postres.»

Confirmamos lo que ya sabemos: que la trufa es un producto único y que no debería faltar en toda aquella cocina que



desee tener una experiencia gourmet.

Encuentra más información en su web o envíale un correo si deseas probar la Trufa Imperial.



LUIS HERRERA BOROBIA
C/ Las Eras s/n
50369 Lechón
www.trufaimperial.com
info@trufasimperial.com

YOLANDA FIGUEROA VELIZ



¿Qué es lo mejor para olvidarte de tus preocupaciones? Para mi es conocer a las personas que tenemos a nuestro alrededor.

Suelo recorrer cientos de kilómetros ocupado en mis pensamientos, viajando de aquí para allá. Unas veces se hace agradable, otras veces pesado y aburrido. En ocasiones tengo la suerte de encontrar a alguien que te habla de lo bonito que es existir y que disfrutar de la vida merece la pena.

Os quiero presentar brevemente a Yo-

landa Figueroa Veliz, Yoli, para los amigos. Al conocerla te das cuenta de que es una de esas «madre coraje». Ella nació en Puerto Viejo, Ecuador y tiene dos hijas. La mayor de quince años, la mediana de cinco y está esperando un tercer bebé.

Ella vive en Báguena, y aunque no haya nacido allí, el aprecio que sienten sus vecinos y clientes por ella hace que sea una paisana más. En poco tiempo ha conseguido que su tienda de alimentación sea un punto de encuentro, un lugar amable donde conversar y preguntarse si estás bien, donde codearse con sus vecinos y establecer relaciones de amistad. Y por supuesto, puedes comprar productos de primera necesidad. En estas fechas, incluso juguetes.

Supermercado  **Cada día**
o o *tu compra express*

tu tienda de confianza en Báguena



**Todo lo que necesitas para tu hogar está a un paso,
pero también te lo podemos llevar.**

¡No olvides nuestras ofertas!

Aceptamos pedidos telefónicos...

Calle San Valentín, 25, 44320 Báguena, Teruel

Tel. 622 870 179

ALBERGUE BÁGUENA, EN EL CORAZÓN DEL JILOCA



Un crisol de culturas, un importante legado, yacimientos celtíberos, castillos, casas solariegas.... Hacen de las tierras del Jiloca un destino digno de visitar.

No solo los aspectos culturales hacen que merezca la pena venir, también los emplazamientos naturales como la laguna de Gallocanta, la sierra de Santa Cruz de Noguera, las Hoces del Río Piedra, todo ello rodeado de la fantástica flora y fauna de la zona.

Si te gusta pasear, puedes visitar Anento, con encantadoras rutas hacia el castillo, con toda la magia de uno de los pueblos más bonitos del país.

Y para visitar todo ello, te recomendamos que reserves varias noches en el Albergue Municipal de Báguena.

Báguena, al noroeste de la provincia de Teruel, es una pequeña y encantadora población, en la que puedes visitar sus alrededores, pero también la iglesia de Santa María o la torre mudéjar, sin olvidar sus ermitas.

Es un pueblo bien comunicado con Zaragoza y Teruel y tiene los servicios necesarios para vivir cómodamente. Allí llegó Stefania Panduru, a la que todos llaman Laura.

Laura nació en Bucarest, la preciosa capital de Rumanía. Cuando llegó a España a visitar a una amiga, se sintió fascinada por el país y desde entonces, lleva ya quince años viviendo en varias ciudades: Valencia, Madrid, Toledo y Zaragoza.

Al tener experiencia en hostelería y ser avisada por una amiga que el ayuntamiento de Báguena estaba buscando un nuevo gestor, no lo pensó más y realizó su solicitud. Ella cumplía la mayoría de los requisitos que se requerían: persona joven, con experiencia en hostelería y con familia.

¡Perfecto para ella y para sus gemelos de veintidós meses!



Así que desde el trece de septiembre está trabajando feliz en el Albergue Municipal y allí se quedará de momento durante tres años mínimo.

El albergue es un actual edificio de piedra, situado en la calle García Esteban, en el número uno. Allí encontrarás un bar con comedor y restaurante con comida casera local.

Utilizan los productos propios de la zona para realizar su apetitoso menú, y una gran oferta y variedad de tapas. Laura nos recomienda su especialidad: las deliciosas hamburguesas. No nos olvidaremos de otros platos típicos y no tan típicos de la cocina tradicional: desde las madejas a los pinchos morunos.



Encontrarás diez habitaciones de diferentes tamaños. Las hay individuales, dobles, cuádruples y dos espacios independientes con literas, que acogen a veinticuatro personas cada una, con sus correspondientes servicios y duchas, ideal para excursiones de escolares, pues además justo al lado hay una habitación para el monitor o monitora escolar con baño privado incorporado.

La capacidad máxima del albergue es de ochenta personas si contamos todas las camas incluidas las literas y las suplementarias.

Un pequeño lujo es que todas las habitaciones tienen televisor, aunque si vas a visitar la zona, seguramente preferirás pasear o realizar excursiones por los lugares que hay a su alrededor.

Laura no está sola en esta empresa, cuenta por supuesto con Pedro, su pareja, y dos personas imprescindibles: Gloria, a quien encontrarás en la cocina y en la barra, y a Manolo, que sirve las mesas, trabajando como camarero. Todos ellos hacen un equipo con mucho empuje e ilusión para llevar el albergue adelante.

Cuando vengas, puedes contratar solo el alojamiento o si lo deseas alojamiento y desayuno. También puedes comer y cenar en el mismo restaurante.



Aquí hay un público muy variado: los que están trabajando en la zona; personas que aprovechan para arreglar su casa y alojarse allí mientras tanto; viajeros de paso; grupos de moteros que buscan un lugar donde reunirse: excursionistas que desean visitar las maravillas de la comarca del Jiloca, tropas de alumnos de colegios cercanos... todos ellos son bien recibidos por Laura y su equipo.

Además, los precios son muy ajustados, desde veintitrés euros por persona y noche en alojamiento hasta los setenta euros por pensión completa que incluye el alojamiento, desayuno, comida y cena.

Si deseas contratar las comidas por separado, los precios también son muy asequibles. Por ejemplo, dos euros para el desayuno, cinco para el almuerzo, nueve para el menú...

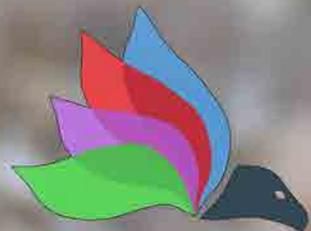


En resumen, el Albergue de Báguena es un lugar perfecto para reunirte tanto si vas solo como en familia y es ideal para grupos grandes. Organiza un encuentro familiar, un fin de semana entre amigos, o simplemente date un paseo por la comarca del Jiloca y disfruta del turismo y la gastronomía.



ALBERGUE BÁGUENA
BAR- RESTAURANTE
C/ García Esteban, 1,
44320 Báguena
Tel. 978 73 31 07

AZAFRÁN ECOLÓGICO DE TERUEL



AzoR
azafrán

**CULTIVADO DE FORMA
TRADICIONAL
Y DE ALTA CALIDAD**

Calamocha, Teruel

Para información y pedidos: 678 70 55 94

www.azafranazor.com

AZAFRÁN AZOR



En Calamocha, en la comarca del Jiloca, encontramos azafrán ecológico de máxima calidad y al alcance de cualquiera al que le guste disfrutar de un producto exquisito y digno del mejor paladar.

El azafrán se recoge y se separa a mano, sus flores lilas esconden el tesoro naranja que ahora está al alcance de cualquier persona, no solo profesionales, puesto que la empresa admite pedidos de los gramos que necesites.



Recuerda que el azafrán tiene múltiples usos además de arroz; pescados como el rape o la merluza se combinan preciosamente para triunfar en un paladar agradecido. Incluso en algún postre como crema catalana o chocolate, o en cualquier salsa, desde una mahonesa casera a una bearnesa; el color dorado anaranjado y ese sabor único darán un toque especial a todos tus platos. Un aroma único para añadir incluso a tus hamburguesas o al pan casero.



No lo dudes, si quieres azafrán de calidad: consume azafranes AZOR



RESTAURANTE LA ALMAZARA EN ARANJUEZ



Si deseas comer a un precio excelente en la zona sur de Madrid, te invitamos a que visites la Almazara. Está situado en la calle Real, en pleno centro del casco histórico. Y su ubicación, junto a la Casa de Infantes y al Jardín de Isabel II hace que algunos de sus tres salones tengan unas vistas arrebatadoras.

Además, si quieres dar un paseo antes o después de acudir al restaurante, estás a menos de quinientos metros del Palacio Real, de la Fuente de la Mariblanca, del Palacio de Osuna, del Teatro Real o de la oficina de turismo, entre otros.

En el restaurante hablamos con Carlos Martínez Tejedor, un joven nacido en el ochenta y ocho: cocinero y propietario del restaurante.



Nos cuenta que la Almazara nació hace más de diez años en la calle Almíbar. A pesar de los tiempos revueltos que se han vivido y gracias a la confianza y el aliento que les transmitieron sus clientes, decidieron, hace tres años trasladarse al corazón del casco histórico de Aranjuez.

Allí encontraron un lugar ideal, espacioso, con tres salones (uno de ellos reservado para encuentros más privados) y treinta y dos mesas, con una amplia te-



rraza de hasta diez mesas, lo que hace que en cada turno ciento veinte personas puedan disfrutar de la exquisita comida. La terraza tiene aspersores para no pasar calor en verano, y si vienes en bicicleta, podrás tenerla siempre a la vista y disfrutar de la excelente comida.

Este joven emprendedor comparte la vida con Yaiza y pronto se unirá a la familia un pequeño que nacerá para primeros del año que viene.

Carlos siempre ha tenido claro su objetivo y por ello realizó los correspondientes módulos de turismo y hostelería, además del de cocina. Estar en La Almazara es un precioso sueño cumplido.

En el restaurante encontrarás comida tradicional con un toque de cocina fusión, y con la calidad que corresponde a un precio mayor del que puedes disfrutar. Siempre ha dicho que la calidad no es sinónimo de precios altos, por lo que podrás comer desde tan solo diez euros. Los menús tanto del día como del fin de semana son también deliciosamente asequibles.



Encontrarás menús especiales para celebraciones, para parejas, cenas de empresa, para grupos; solo tienes que ponerte en contacto con ellos y amablemente te facilitarán la información y presupuesto que necesites.

Si te pasas por su web encontrarás que de vez en cuando organizan eventos, catas, y cenas temáticas. Una buena idea para estar enterado es pasarte por su Facebook <https://www.facebook.com/laalmazaraaranjuez/> y también puedes enviarles un mensaje.



Carlos tiene un gran equipo compuesto seis personas: tres en la cocina y tres en sala. Además de completar con equipo extra cuando es necesario. También tiene la costumbre de tras el servicio pasar a interesarse por las mesas donde están comiendo y descubrir de primera mano la opinión de sus clientes. El equipo es muy bien valorado tanto por él como por sus visitantes, que destacan la amabilidad y rapidez.

Se encarga personalmente de contestar sus dudas y preguntas y de preparar los menús más adecuados, lo que sus clientes aprecian y destacan siempre en sus comentarios.



Es un restaurante muy bien valorado en lugares como Trip Advisor, donde ha conseguido desde el año 2015 al presente y cada año el certificado de excelencia. Han sido recomendados en publicaciones como La Vanguardia, Elle de Viajes, Viajar, Expansión... lo que enorgullece al propietario.



Algunos de los platos que más se destacan es el arroz con bogavante y el cochinillo, el sabroso bacalao confitado, el cabrito... sin olvidarnos de los postres, de los que destacan su originalidad, la presentación y ¡que están muy ricos!

Aconseja reservar mesa, aunque si es posible, te hará un hueco lo antes posible en caso de no tener una.

Encontrarás un amplio horario. El restaurante está abierto desde las ocho de



la mañana hasta las cinco de la tarde de martes a jueves. Los viernes y sábado además abren por la tarde, a partir de las ocho y media. Los domingos de diez y media a cinco y media y los lunes se cierra por descanso semanal.

Si te encuentras por Aranjuez y quieres descubrir un lugar donde puedes comer a precios económicos y con gran calidad el menú del día, o a la carta, pásate por La Almazara, el servicio y el propietario te harán sentirte realmente bien.



RESTAURANTE LA ALMAZARA.

C/ Real, 1

28300 Aranjuez (Madrid)

Teléfono: 910 832 927

Email: rtelaalmazara@gmail.com

<http://restaurantealmazara.com/>

TRANSPORTES LIZAMA, TREINTA AÑOS EN RUTA



Amable Lizama nació en Bello (Teruel) y desde muy joven apuntó maneras de emprendedor, posiblemente heredado de sus padres que tenían una tienda de las de siempre. Él recorría los caminos con su bicicleta, comprando y vendiendo de todo y llegando hasta la vecina Castilla.

Esa misma tienda la llevó su esposa junto a la crianza de sus cuatro hijos, mientras él seguía recorriendo los caminos en bicicleta primero y después en camión. Y cuando ya tuvo dos camiones, decidió comprar una nave, que por situación y



precio adquirió en Calamocha, donde el tejido empresarial estaba más desarrollado que en su pueblo natal.

Construyó la primera nave en los terrenos que le vendió Mariano Rubio, propietario del matadero de Calamocha y conforme sus hijos fueron terminando los estudios se incorporaron al negocio familiar. Concha, una de las hijas nos cuenta:



—Primero se incorporó Pepe, mi hermano mayor, y luego Ángel, el tercero. Conforme se fueron incorporando mis hermanos, aumentó la flota de camiones. Cuando falleció mi padre, en 1996, con solo sesenta y un años, teníamos tres. Él amaba su negocio, incluso durante los seis meses que estuvo convaleciente en casa nos llamaba a diario interesándose.

Desde entonces, los hermanos han mejorado mucho el negocio. Concha también



se incorporó.

—Estaba preparando oposiciones pero decidí tomar las riendas del negocio, algo que nunca me fue ajeno, pues desde pequeña me movía entre los camiones y ya de mayor ayudaba en lo que podía, con facturas, o cualquier otra cosa. Es cierto que cuando mi padre falleció no sabía ni manejar la báscula, pero con interés, todo se aprende.

Y así llevan cerca de treinta años, con una plantilla de cinco chóferes que más que empleados son como de la familia, además de los cuatro hermanos: Pepe, que lleva el mantenimiento y también conduce un camión; Ángel, que gestiona la logística y conduce otro camión, y Teresa y Concha en la oficina.



Las dos hermanas «hacen de todo». Principalmente trabajo administrativo, pero no tienen problema en coger una carretilla o descargar un camión si es necesario.

—Todavía no me he planteado conducir un camión —nos asegura Concha— pero estoy segura de que si me pusiera lo haría igual que ellos.

En su afán emprendedor han ampliado las posibilidades del negocio. Con agricultores, transportan grano. Llevan muchos



años trabajando con una cooperativa de cereales. Incluso prestan sus naves como punto de almacenaje para el cereal de los pequeños agricultores para después llevarlo a la cooperativa.

Por otra parte, transportan otros materiales: construcción o chatarra que llevan desde Sagunto a Bilbao.

Sus siete camiones cuentan con plataformas distintas en función de la mercancía que transportan: semirremolques para cereal (cebada, girasol, soja, etc.); vol-



quetes para chatarra y tauliners (cajas cerradas para los materiales de construcción; pallets y flejes), y por supuesto, cubiertos con lonas.

Cuando vino la crisis, no les afectó tanto gracias a la diversificación en los servicios. Igualmente cargan material de construcción en Levante o Lérida, como han viajado puntualmente a Andújar o Tarancón.

Concha nos cuenta que ahora con las nuevas tecnologías es más fácil gestionar los camiones. Llevan localizador GPS y desde el móvil se puede saber en cualquier momento dónde se encuentran. Aunque por supuesto, las tecnologías no encubren la gran experiencia de carretera de Ángel, que está al corriente en todo momento de todas las rutas.

—Este es un trabajo muy duro. De alguna



manera te tiene que gustar mucho para adaptarte a él. Estás todo el día fuera de casa. Puede que salgas de viaje el domingo y no vuelvas hasta el viernes de la siguiente semana, y si no te gusta, no puedes hacerlo. Por eso el ambiente en la empresa es tan importante. Aquí somos todos como una familia.



Concha nos sigue hablando de su peculiar empresa.

—Las exigencias de nuestros clientes son grandes. Ahora la mayoría de las empresas no tienen almacenes con existencias. Nosotros somos casi su almacén, y cuando necesitan algo, sea la hora o el día que sea, nos llaman y tenemos que salir de inmediato. Antiguamente se planificaba de otra manera, llevando las mercancías con planificación semanal, pero la forma de trabajar ha cambiado y hay que adaptarse. Y no solo nos hemos adaptado a esta forma sino también a temas de seguridad, respetando horas de trabajo y de descanso.

TRANSPORTES Y CEREALES LIZAMA
POLÍGONO GAZAPÓN
C/ Mercurio, 13
44200 Calamocho
Tel. 978 731 775
Fax. 978 730 533

LA DESPENSA

CARNICERÍA — CHARCUTERÍA

35 años a su servicio: ¡Con una calidad sin igual!

Jamón D.O.— Carnes selectas — Embutidos de calidad,
producción propia —Vinos y quesos de Aragón —
Auténtico ternasco de Teruel — Fardeles, longanizas,
morcillas, costillas...



C/ Justino Bernad, 4

44200 Calamocho

Tel. 978 731 240

Facebook: «Carnicería-Charcutería La Despensa»



**Somos una agencia de promoción
de productos y servicios
agroalimentarios, gastronómicos
y turísticos de la Ribera del Jiloca.**



**Los Postigos, 1
44200 Calamocha**

www.elredol.es

**Tel. 650 066 821
659 438 028**