

Nº 13. MARZO 2019

LA TAJADERA

VIAJANDO POR LA RIBERA DEL JILOCA -
TERUEL Y ZARAGOZA -



EL RESTAURANTE DEL HOTEL LAZARO | LA TAJADERA SE ABRE AL MUNDO
REVISTA AZAFRAN | LAS VUELTAS QUE DA LA VIDA
DOS SIGLOS DE CARPINTERIA DE CALIDAD | UNA PANADERIA CON
MUCHA HISTORIA | DONDE TODOS SOMOS BIENVENIDOS
A MODO DE POSTDATA | UNA AMISTAD REENCONTRADA, DAVID Y CARLOS



REVISTA LA TAJADERA

www.latajadera.es

Instagram: latajadera2017

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

Información y suscripciones:

650 066 821 y 659 438 028

Colaboran: Yolanda Pallás,

Juanma Muñoz y Manel Marina

Maquetación e Impresión:

Fotos Beatriz S.L.

Editor: José Manuel

Marina Civera (Manel)

Sumario

Editorial	3
El restaurante del Hotel Lázaro	4
La tajadera se abre al mundo	8
Especial Torrijo del Campo:	
- Revista Azafrán y evolución	10
- Las vueltas que da la vida	12
- Dos siglos de carpintería de calidad	15
- Una panadería con mucha historia	18
- Donde todos somos bienvenidos	21
- A modo de postdata	24
Una amistad reencontrada, David y Carlos	25



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). 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 de la ribera del Jiloca, desde Teruel a Calatayud. 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:

- Redescubriendo Monreal del Campo
- Viajando en tren por la comarca
- ... y mucho más.

[*] Imagen de portada: Torrijo del Campo (Teruel)

© 2019 La Tajadera. Todos los derechos reservados

Ahora que hablamos de despoblación, o de retornar desde la ciudad a los pueblos, hemos de contar que La Tajadera lleva un par de años descubriendo lo que es desandar los pasos de nuestros abuelos, que fueron desde el pueblo a la gran ciudad en busca de unas oportunidades que entendían que el campo no ofrecía.

Y en ese trayecto desde Madrid y Barcelona al Jiloca y su ribera, no solo hemos parado en Calamocha, donde hemos podido encontrar grandes amigos, como Raluca, rumana de nacimiento, pero arraigada en Teruel, quien ha asumido la responsabilidad de gestionar la cafetería y restaurante del hotel Lázaro, y quien nos abre sus puertas en este número 13 de la nueva etapa de La Tajadera. Hemos ido un paso más allá aún, para encontrarnos con un lugar sorprendente en pleno corazón de Teruel, aunque hasta 1838 estuvo vinculado a las vecinas Aldeas de Daroca. No referimos a Torrijo del Campo.

Desde su Torre que se alza desde la Iglesia de San Pedro, la más alta de cuantas adornan la comarca del Jiloca, se divisa ese inmenso paisaje turolense, capaz de enamorar y transportar en el tiempo al visitante. Toda quietud y silencio, y testigo de un pasado de esfuerzo y lucha de las gentes de campo de la ribera del Jiloca. Su otra gran seña de identidad, son los chopos cabeceros que la adornan, y cuya poda, es capaz de congrega a centenares de vecinos, que observan con asombro, las habilidades de la poda, de la que llegan a recrear todo un espectáculo.

Pero si algo tiene Torrijo de atractivo, son sus vecinos. Gente acogedora y noble, que hacen sentir al visitante un escenario acogedor y cercano, de personas sin dobleces, sin aristas. Lo puede el lector comprobar en los personajes que aparecen en este número. Las hermanas Terrado Tomás, por cuyo establecimiento cada día fluye uno de los aromas más nobles que uno puede encontrar en el campo, el olor del pan recién hecho. Los carpinteros, Adolfo Terrado e hijos, herederos de un oficio

que siempre estuvo presente en nuestros pueblos, y que hoy se ha ido adaptando a las nuevas formas y materiales que el mercado demanda. O la figura de Dorín, otro personaje venido de las tierras de Rumanía y que se ha integrado en Torrijo como uno más, aportando su esfuerzo, trabajo y convivencia en el bar del municipio.

Los amantes de la música, reconocen a los instrumentos fabricados por el taller de José de Sesma, reconocen a los órganos procedentes de sus talleres, como uno de esos instrumentos únicos que uno puede escuchar por su calidad y sonoridad. Tener un Sesma, es como tener un Stradivarius o un Guarneri si hablamos de instrumentos de cuerda. Su finura y expresividad, en las manos apropiadas, puede transportar al espectador a los mejores momentos musicales del barroco español. Tal es la relevancia de estos instrumentos, fabricados por este organero y que están diseminados por distintos municipios de Aragón, que la Fundación Ibercaja, dedica un ciclo de conciertos a las joyas musicales construidas por este artesano y que son cotizadas en el mundo entero. Se me había olvidado. La Iglesia de parroquial de Torrijo, acoge un Sesma.

No dejaré está líneas sin hacer referencia a una publicación local, a la que ya consideré en el número 11 de La Tajadera la revista El Azafrán que lleva treinta años siendo un referente en la comarca y a la figura de Mariano López Serrano, debe tanto.

Nueva etapa, nueva cabecera, nuevos sueños. Nuevo soporte y nuevos proyectos que le acompañan. Reinventarse cada día. Estudiar cada mañana, descubrir nuevos afanes, nuevos espacios, nuevos momentos, nuevos sabores y sensaciones. Esos son los retos que nos hemos puesto para que los lectores, sientan que el Jiloca y sus alledaños, son un espacio vivo, al que merece la pena prestar atención y venir. Tal vez alguno lo haga para un rato, La Tajadera ha querido anclarse a la ribera del Jiloca, de forma permanente.

EL RESTAURANTE DEL HOTEL LÁZARO, UN LUGAR PARA VOLVER



Si pasas por Calamocha, o estás viajando entre Teruel y Zaragoza, hay una visita obligada que no deberías pasar por alto.

El Restaurante del Hotel Lázaro se encuentra ubicado a pie de carretera, justo en la salida 185 de la Autovía Mudéjar (A23), por lo que es un buen lugar donde descansar del viaje, tomar un excelente café o almorzar para recoger fuerzas y seguir en el camino.

Pero hoy queremos acercarnos a las personas que están detrás del establecimiento.

Conozcamos a Raluca Catrina Sebastián, nacida en Targoviste, Rumanía. Ella lleva quince años viviendo en Calamocha y es madre de dos chicas, de catorce y seis años.

Comenzó viviendo en Torrelanosnegros y allí conoció al que es su esposo y se inició en el complejo mundo de la hostelería, ya que gestionó durante dos años el bar del pueblo.

El pasado mes de marzo, esta increíble y emprendedora mujer se hizo cargo de la gestión de la cafetería y del restaurante del Hotel Lázaro de Calamocha.

Su equipo está compuesto de experimentados profesionales de la hostelería como Paco, Loli, Silica y Bianca. Ellos te atenderán con rapidez y pulcritud, atendiendo a los más exigentes clientes, reafirmando la fama de un establecimiento tan emblemático como este.

Encontraremos en el restaurante comida casera elaborada con mucho mimo y cuidado. Algunas de sus especialidades son el arroz a banda o el puchero de pueblo (lleva alubias pintas con chorizo, panceta y verdura), que es el motivo de



la visita al Hotel Lázaro de muchas de las personas que viven por los alrededores.

Preguntamos a Raluca sobre su trabajo, y esto es lo que nos cuenta.

«Solemos dar unas cincuenta comidas diarias, pero cuando son festivos, o llegan autobuses, o en fechas especiales, subimos hasta cien personas.

Comenzamos nuestra jornada a las 6:30 de la mañana con desayunos contundentes o más ligeros, a gusto del consumidor. Después acuden las personas que vienen a almorzar. El menú se llena enseguida, y da paso a las tardes de café y partidas de cartas o lo que se tercie; las meriendas se animan mucho hasta que la cena completa la jornada. Solemos cerrar sobre las 23:00, sobre todo entre semana y en invierno.»



Reviso los precios y la relación calidad y cantidad, y veo que son muy asequibles. Por ejemplo, un almuerzo completo compuesto por dos hermosos huevos fritos, con longaniza y patatas, tiene un costo de cinco euros.

Los menús del día, once euros y el fin de semana doce. Son unos precios que unidos a la excelente comida casera, invitan a todos los que viajan a comer allí. También encuentro que tienen servicio de carta, dependiendo de lo que se pida por supuesto será más o menos coste, aunque la media suele ser de veintidós euros por persona.

En el establecimiento muchos de los clientes que entran se saludan. Son clientes fijos de toda la vida, aunque por supuesto hay una gran cantidad de grupos de paso por la zona o de los que pernoctan en el hotel.

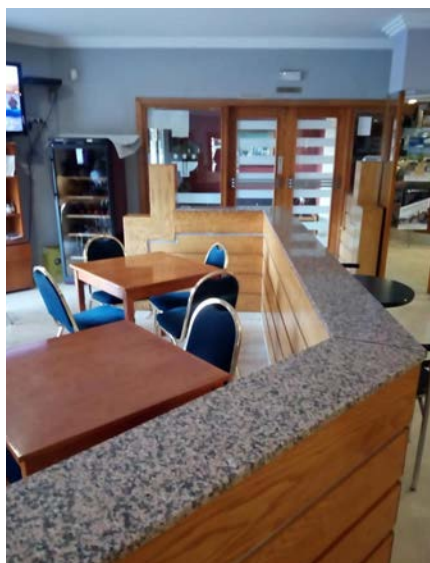


«En verano si acompaña el tiempo montamos la terraza enseguida», nos comenta Raluca. «El goteo de gente es continuo. Además, y como curiosidad, tenemos muchos visitantes ingleses o franceses, que se sienten muy cómodos, ya que yo no tengo problema con los idiomas.»

Es un lugar no solo de paso, sino de punto de partida de bellas excursiones: el Castillo de Peracense, majestuoso y quizá uno de los lugares más emblemáticos de la comarca; los puentes romanos de Calamocha y Luco de Jiloca; la cercana e histórica ciudad de Daroca; Albarracín, Monumento Nacional desde junio de 1961; la belleza natural del Monasterio de Piedra; la riqueza ornitológica de la Laguna de Gallocanta, el Museo del Azafrán en Monreal del Campo, el del

Vino en San Martín, el de la Miel en Báguena... y una de las joyas patrimoniales del Jiloca: el arte mudéjar.

Un lugar muy recomendable por muchos motivos. Me voy del restaurante con una sensación de haber estado como en casa, en un lugar cómodo, con gente magnífica y con ganas de volver.



HOTEL LÁZARO

<http://hotellazaro.com/>

Ctra. Sagunto a Burgos, Km 192

44200 Calamocha

Tel. 978 73 20 98

info@hotellazaro.com

Apartamentos Turísticos Viajeros Encantadores

El establecimiento cuenta con cuatro apartamentos totalmente equipados con capacidad de 1 a 7 plazas respectivamente. Todos ellos disponen de ascensor, wifi, televisión, baño, sala de estar, microondas, lavadora, comedor, cocina, calefacción... Incluso garaje cerrado para bicicletas o motocicletas.



La mejor localización, autopista Mudéjar, km 162, equidistante; al Sur, con Teruel (Mudéjar, Dinópolis y Mausoleo de Los Amantes) y Albarracín; hacia el Norte, con la Laguna de Gallocanta y el Monasterio de Piedra; al Este, con el Bajo Aragón (museo minero de Escucha y ruta del tambor); y al Oeste, ruta verde de Ojos Negros, Castillo de Peracense, Molina de Aragón Castillo de Zafra de la serie Juego de Tronos.

C/Calvario, 2, 44393 Torrijo del Campo, Teruel

Información: (+34) 650 13 19 96

E-Mail: viajerosencantadores@gmail.com

Facebook: [viajerosencantadores](#) Reservas: [Booking.com](#)

LA TAJADERA SE ABRE AL MUNDO



Este mismo titular me sirvió de lanzamiento para todos nuestros clientes a finales de febrero. La revista ya está de sobra presentada, dentro y fuera de nuestras fronteras: la leen más de tres mil personas en cualquier punto del mundo. Tenemos suscriptores en lugares tan sorprendentes como Ámsterdam, Buenos Aires, Galle, Nueva York... y aun así, quiero hacer una llamada de atención para los cambios que vienen, sobre todo en la web.

Ha sido un largo e intenso camino hasta llegar al número 13 que tienes en tus manos. Comenzamos el recorrido siendo una pequeña revista informativa de las actividades empresariales de Calamocha y su comarca, con apenas 300 lectores por mes. En trece números lo

hemos multiplicado por diez. Aunque lo más importante no es la cantidad, sino la calidad y la diversidad de temas tratados.

¿Quién lee La Tajadera?

Como editor y gestor no tengo ninguna duda: aragoneses de dentro y fuera de nuestra tierra y cada día más, personas que desean conocer los lugares que describimos. En la revista hablamos de gastroturismo, de nuestra industria agroalimentaria, de rutas culturales, monumentales, de naturaleza, de exquisitos rincones y como no, de sus gentes. Gentes excepcionales, amables, con lugares ricos en historia y a veces abandonados por las circunstancias políticas. Rasgos que nos hacen únicos.



Pero no quiero engañaros. Este modesto editor ha estado en más de una ocasión a punto de cerrar para siempre. Falta de ayudas oficiales e incluso poca solidaridad, unidos al poco valor que alguno le da al tiempo y trabajo de otros. Y en cambio, alegrías por la ayuda de otras personas, de muchas. No tendría espacio suficiente para nombrar a todas. Pero la pasión por mi tierra me hace seguir adelante.

La revista se edita online, aunque bajo pedido la lanzamos en papel. He de reconocer que, si no fuera por algunos amigos holandeses y alemanes, auténticos fans de nuestra tierra, no hubiera acelerado el proceso de la puesta en marcha de la página web.

De hecho, desde el pasado mes de mayo, todos los artículos editoriales de nuestra revista se traducen al inglés y se envían a Ámsterdam para su distribución entre los seguidores de La Tajadera, que van aumentando.

Por eso me consta que ha aumentado el turismo holandés y alemán a lo largo de la Ribera del Jiloca, dirigidos por la agencia mayorista a la que enviamos mes a mes nuestra revista traducida, aunque luego no salgamos en los comentarios. Algunas personas viajan a Teruel siguiendo las indicaciones de La Tajadera, como me comentaron en la misma FITUR [Feria Internacional de Turismo de Madrid].

Los aragoneses debemos hacer frente común en beneficio de todo, en lugar de ponernos la zancadilla. Es lo que pretendo desde que presenté la revista

en 2017: dar a conocer a todo el mundo la magnífica tierra donde vivo y donde nací hace sesenta años.

Aun más, cuando esté terminada la web, iremos incorporando rutas y contando todo lo que se puede ver y hacer según los lugares y la duración del viaje.

Informaremos cuando esté terminada, para que no te pierdas ni un solo detalle.



Cómo y dónde adquirir la revista:

En Teruel, quiosco plaza. del Torico; en Calamocha, Pastelería Micheto; en Monreal del Campo, Papelería Copia y Pega y, en Torrijo del Campo, Panadería Hermanas Terrado.

O, si lo deseas, puedes suscribirte y recibirla antes que nadie por Whatsapp. Tú eliges.

REVISTA AZAFRÁN Y EVOLUCIÓN EN TORRIJO DEL CAMPO



Para comprender una panorámica hemos de trasladarnos o distanciarnos, un tanto, hacia atrás. Así hacemos para describir ésta población antigua por su historia, y moderna por el modo de vivir y sentir de sus habitantes.

Vehículo para trasladarnos, la [Revista Azafrán](#), supo perdurar tres décadas, año tras año sin interrupción, desde 1979 hasta 2011. Nacida a la sombra de la Asociación Cultural y respaldada al abrigo de 300 suscriptores.

Unos, con su colaboración pasiva, suscriptores, otros activa, su pluma.

Encaminándonos por sus escritos, fotografías y reseñas propias o captadas en la prensa y documentos de archivo local.

Torrijo, fue poblada por íberos, romanos y mundo musulmán y de, se supone, de reconquista, según los historiadores. Luego como territorio de tránsito, natural como ahora, hacia el norte por Aragón y Cataluña, al sur Valencia y al oeste Castilla. Los castellanos decían nuestros abuelos.

Por eso, también torrijanos han salido en todas direcciones.

Su migración consta, a países americanos y europeos. Como tuvo figuras señeras entre sus hijos, políticos y otros estamentos en el siglo XIX.



Cuyas casas de origen adquiridas ahora por emigración marroquí, rumana y americana; como unos torrijanos de ahora.

Difícil, no imposible que nuestros abuelos imaginaran, el origen de los censados en Torrijo, sus tanto por ciento. Los tiempos.

Acaso la configuración geológica del terreno hagan que el torrijano sea un tanto abierto o que la Educación lo haya conformado así. Abierta la visión hacia la Laguna de Gallocanta, al alcance la Sierra de Albarracín, el Jiloca y la diversidad de todo Teruel, etnológicamente hablando.

Sin ser una comarca de grandes movimientos de capital, economía, tomando el pulso a lo reflejado en los 76 números de Azafrán podemos decir que en la población, Ayuntamiento, municipio, se han dado condiciones para que el casco urbano mejore, por no decir de sus habitantes.

Se ha sabido, como en la revista, mirar hacia atrás un poco para saber dónde estamos o procedemos...mirando hacia el futuro. Y sabiendo que añadiendo se crece. Filosofía muy torrijana.

Si como vemos y leemos en la revista Azafrán hubo programas, ambiciones, metas y sueños, por y para perfeccionar Torrijo.

Algún cabo queda suelto. Se ven casas que con un poco de rehabilitación cumplirían un fin, tanto económico como social: asentar población, vecinos... habitantes permanentes o no.

¿Y si repasásemos la revista, para ver las metas no conseguidas?, ahora factibles. Muchas veces vale quitar y sacrificar algo.... en los cimientos..., para ya elevar la obra... que es lo que se ve.

Torrijo con sus fiestas, tradición... y cosas de hoy como la espléndida biblioteca, gimnasio.

© Mariano López Serrano



LAS VUELTAS QUE DA LA VIDA



Dorín Ion Banulescu nació un 11 de diciembre de 1989 en Pucioasa, Dambovitza, en Rumanía. Con apenas diecisiete años dejó su tierra y su familia: su madre María y sus hermanas Iuliana e Ileana. Buscaba un futuro mejor.

Con solo treinta años es todo un viajero. Ha vivido en Grecia y en Alemania y hace tres años llegó a España, a Calamocha, donde en tres meses descubrió que su pasión era la hostelería.

Como sucede con todas las cosas que acaban siendo importantes en la vida, la casualidad hizo que se enterase que en la vecina localidad de Torrijo del Campo alquilaban un restaurante con bar.

Sin pensarlo fue a verlo y en poco tiempo comenzó a acondicionarlo. Fue un trabajo duro, ya que se encontraba algo abandonado y le faltaban muchas cosas para poder abrirlo.

Dorín nos cuenta que tuvo que solicitar un crédito para comprar todo lo necesario: desde el mobiliario y el menaje, hasta la maquinaria necesaria, como la cafetera. Por supuesto, necesitó un lavado de cara y una limpieza a fondo.

En aquel tiempo tenía pareja, sigue explicándonos... Aunque hoy en día ya no estamos juntos seguimos manteniendo muy buena relación, es más ella me ayuda siempre que puede o yo lo necesito.

Los primeros meses tuvo que trabajar en una granja de cerdos del pueblo, pero



finalmente abrieron el 18 de marzo de 2016.

Nos cuenta con mucho orgullo que fue en Torrijo donde aprendió español y todo lo que hoy sabe de hostelería.



«Estoy muy a gusto aquí, la gente de Torrijo me ha tratado desde el primer día como a un vecino más. En estos años, he creado tantos vínculos de amistad que me siento como en casa. Solo tengo palabras de agradecimiento», nos comenta emocionado.

El día de la entrevista, el 25 de febrero, se cumplieron catorce años del fallecimiento de su padre, Constantin. Quién sabe si ha sido él quien ha propiciado este encuentro.



El Bar Torrijo abre los 365 días del año a las nueve de la mañana y cierra cuando se va el último cliente. En invierno y entre semana suele ser en torno a las once de la noche. El fin de semana, el ambiente cambia. Vienen muchos jóvenes y eso hace que se alargue el cierre hasta las dos o las tres de la mañana. Y lo mismo ocurre siempre que hay una fiesta especial.

El espacio es grande, interiormente tiene un aforo de unas cincuenta personas sentadas y otras tantas de pie, en la barra. En la terraza se pueden poner de ocho a diez mesas. También cuenta con un comedor más privado, dotado de chi-



menea-barbacoa, con capacidad para grupos de diez o doce personas. Donde, según parece, las carnes a la brasa y las sardinas asadas son las auténticas protagonistas.

No es un lugar de menús propiamente, pero encontrarás platos combinados,



tapas, raciones..., que puedes pedir o reservar. El precio medio ronda los doce euros.

Le preguntamos medio en broma si le queda tiempo para hacer algo más. La hostelería es una profesión con horarios muy amplios.



«Sí, juego al fútbol con unos amigos — todos viejos como yo— de treinta años. Hemos hecho una liga de fútbol sala y competimos con otros pueblos de alrededor.»

Boquiabierto me deja, así que me despidió hasta la próxima.



BAR TORRIJO

C/Plaza, 15

44393 Torrijo del Campo, Teruel

Tel.978 86 27 56

E-Mail: dorin.banulescu@yahoo.com

También está en Facebook: [dorini-banulescu/](https://www.facebook.com/dorini-banulescu/)

DOS SIGLOS DE CARPINTERÍA DE CALIDAD



Pocas veces se tiene la suerte de entrevistar a tres generaciones de una misma familia que se han dedicado a la misma profesión, con pasión y entusiasmo, lo que se aprecia en cada uno de sus trabajos.

Comenzamos hablando con Adolfo Terrado Meléndez, nacido en 1926. Es el patriarca de esta magnífica familia de trabajadores de la madera: carpinteros y ebanistas, localizados en Torrijo del Campo.



Adolfo nos habla de su padre Félix y de su abuelo Pascual, por lo que es evidente que sus raíces provienen del siglo XIX. Aunque para él, lo más importante son las nuevas generaciones: su hijo y sus nietos.

Continuamos charlando con su hijo Adolfo Terrado Polo, nacido en 1954, que nos cuenta cómo ha evolucionado este oficio.



Tanto él como su padre comenzaron a trabajar muy jóvenes en el negocio: era lo que se estilaba entonces.

De todas formas, Adolfo cursó el bachillerato por libre en Caminreal, posteriormente se trasladó a Miralbueno (Zaragoza) para estudiar formación profesional por las mañanas, y por las tardes trabajó



en un taller de carpintería. Con dieciocho años ya había tomado la decisión de volver a Torrijo del Campo e integrarse en el negocio familiar.

Le preguntamos acerca de sus productos. Adolfo nos cuenta.

«Durante generaciones hemos hecho puertas, ventanas, armarios, estructuras, tejados, barandillas... todo lo que uno pueda imaginarse y que se pueda construir con madera. Pero nos hemos adap-



tado al mercado y por ello hemos trabajado hierro, cristal y aluminio. Y gracias a trabajar todos ellos, podemos conseguir acabados verdaderamente singulares.»

«Por sorprendente que te parezca», si-gue contándonos Adolfo (hijo), «he tenido hasta un pub. Se llamaba Vic-Van y

estaba ubicado donde ahora tenemos la exposición de nuestros productos. Esta aventura se inauguró en diciembre de 1985 y duró tres años. Cada día llená-bamos porque no había otro igual en treinta kilómetros a la redonda. Al principio me organizaba bien y era compatible con mis



otras actividades profesionales y con la familia. Y cualquier ayuda económica era bienvenida. Pero el trabajo de carpintería aumentó y lo alquilé.»

Le preguntamos el porqué de ese nombre tan curioso.





«Viene de los nombres de mis hijos, Víctor e Iván. Ellos también se han incorporado al trabajo desde bien jóvenes.»
 Prosigue orgulloso hablando de su empresa.

«En los años noventa comenzamos a fabricar cocinas y fue cuando nuestra empresa dio un gran salto cualitativo: nos expandimos en Teruel, Zaragoza, y parte de Castilla La Mancha.»

Y tras los hijos, vienen los nietos, ¿habrá otra generación más en la empresa?
 Adolfo sonríe orgulloso.



«Son todavía muy pequeños, pero nunca se sabe... mi hijo Víctor tiene dos; Alejandro y Víctor e Iván otros dos: Eurne y Darío.»

Me despido con la alegría de ver una empresa que apuesta por la tradición, pero con calidad e innovación, como hay pocas ya.



CARPINTERÍA TERRADO LÓPEZ
 ADOLFO TERRADO E HIJOS, S.C.
 C/ San Pedro, 23 (Frente al colegio)
 44393 Torrijo del Campo, Teruel
 Tel. 978 86 22 33
www.carpinteriaterradolopez.com/
 E-Mail: info@carpinteriaterradolopez.com
 Facebook: [carpinteriaterradolopez](https://www.facebook.com/carpinteriaterradolopez)

UNA PANADERÍA CON MUCHA HISTORIA



Uno no se imaginaría hoy en día moliendo el grano para hacer harina con un burro dando vueltas a la noria. Pero sí, es lo que hacían los antepasados de las Hermanas Terrado Tomás, y tantos otros.

Ellas, M.^a Jesús [1956] y Carmen [1961], son las gestoras y propietarias, la cuarta generación dedicada a esta digna y necesaria profesión.

Nos cuentan algo de su historia: «Fue nuestro bisabuelo, Santiago Lafuente, allá por 1850 cuando inició la actividad en su pueblo natal, Muniesa. Aquellos años eran duros, utilizando animales para moler el grano y accionar las rudimentarias maquinarias de la época, nos comenta M.^a Jesús emocionada. «Cada vecino llevaba su harina o su masa a los hornos de cocer».

El testigo del negocio lo recogió su

abuela, Roberta Lafuente, en 1886, ya despachando pan. La tercera generación, Ángeles Tomás Lafuente [1931], aunque nació en Muniesa, con quince años fue a vivir a casa de unos familiares en Torrijo del Campo. Al poco le siguió un hermano, quien montó una panadería en 1950. La historia se pone más interesante.

«Nuestra madre, una mujer de gran iniciativa, montó una tienda de alimentación para independizarse. Curiosamente, en 1955, intercambiaron los negocios. Su hermano se quedó con la tienda y ella con la panadería, retomando el negocio familiar. Por motivos legales de la época, estaba a nombre de nuestro padre, Abundio Terrado [Panadería Abundio], hasta que se jubilaron, momento en el que cambiamos el nombre del negocio.»



Me comentan además lo mucho que ha cambiado la forma de trabajar en el sector, eso sí, sus productos no han cambiado en lo que concierne a calidad: siguen siendo igual de naturales y artesanos.

Le preguntamos acerca de los horarios y su trabajo.



«Cada día durante todo el año, a las seis o siete de la tarde hacemos la masa madre, que fermenta y reposa durante doce horas. Al día siguiente a las seis (dependiendo del día y estación), nos ponemos manos a la masa para elaborar hogazas, barras de pan blanco, panecillos, cañadas, barras integrales (solo los martes)... sin olvidar los dulces: cañadas, tortas de cañamones, pintadas de pasas, rellenas de manzana, crema, arándanos, chocolate, magdalenas de sabores (chocolate, fresa, kiwi...), torticas torrijanas, mantecadas, escaldadas, almendradas, tejas...»



Le pregunto si a todo este gran catálogo de productos se añade elaborados salados.

«Sí, también los hacemos: napolitanas y empanadas rellenas de carne, pescado o verduras, regallaos...»

»Y por supuesto hacemos pasteles, tartas o brazos de gitano para celebraciones de todo tipo; para bodas, bautizos, comuniones o cualquier reunión familiar. Aceptamos y servimos encargos, incluso para otros pueblos, por ejemplo, Caminreal o Fuentes Claras.»

Echando un vistazo en el establecimiento, veo que además tienen otros productos de primera necesidad: leche, huevos, refrescos, quesos, embutidos, congelados... ¡hasta la prensa del día!

Si necesitáis algo, las encontraréis abiertas al público de 9:15 a 15:00 horas.



Atender una panadería lleva mucho tiempo, les pregunto sobre la familia, ¿habrá una quinta generación?

Carmen nos comenta, «el día es muy largo y si te organizas puedes hacerlo todo y más. Yo trabajo también como limpiadora en el ayuntamiento, los lunes voy a pilates... y mi hermana aún tiene más actividades: forma parte de la coral, ha sido catequista, es cofundadora de la Asociación Cultural de Torrijo, hace teatro, asiste a clases en la escuela de adultos para la memoria y también hace pilates.»



«En cuanto a la familia, bien ¡gracias!», sonríen a la vez. «M.^a Jesús tiene tres hijos: Dámaris, actriz y pianista; Ludmila, bióloga marina y Abraham, estudiante de mecánica y electricidad de aviones. Yo tengo dos: Rubén, técnico en arquitectura y preparando un máster de energías renovables, y Bryan, que es tornero-fresador y mecánico de motores. Aunque nuestros hijos tienen sus profesiones, no cerramos ninguna puerta. Quién sabe lo que nos deparará el futuro»



«Ah, y no te olvides de mi marido, Antonio Moreno», apunta M.^a Jesús «Está jubilado de banca que realiza verdaderas obras de arte como pirograbados de Goya.»

Admirado por esta increíble familia me despido hasta mañana, cuando acuda como cada día a comprar pan y acaso alguno de sus deliciosos preparados. Reconozco que su torta rellena de arándanos me tiene cautivado.

PANADERÍA HERMANAS TERRADO
TOMÁS
C/ Fray Francisco Palacios, 71
44393 Torrijo del Campo, Teruel
Tel. 978 86 22 03

TORRIJO DEL CAMPO, DONDE TODOS SOMOS BIENVENIDOS

Llegué a Torrijo a mediados de enero procedente de Calamocha. Fue uno de esos traslados incómodos y urgentes, en el que la casa donde había estado viviendo los últimos catorce meses se vendió y el propietario la necesitaba libre lo antes posible.

Es cierto que llevaba un tiempo en búsqueda, solo que muchas veces, hasta que la vida no te da un fuerte empujón, no te decides a tomar acción.

¿Por qué elegí Torrijo del Campo?

Así sucedió: mi mente lógica me decía que por las fechas (se acercaba Navidad) y por mi presupuesto, sería impensable vivir en Calamocha. Las que se ajustaban a mi precio, o demasiado pequeñas o amuebladas. Yo trabajo en casa, así que necesito un espacio extra para sentirme cómodo.

Además, en otros lugares donde miré, como Bañón, un propietario quiso abusar con las cláusulas del contrato, así que también lo desestimé.

Fue casualidad o causalidad, cuando una persona me comentó que, en algunos pueblos de la Comarca del Jiloca, los ayuntamientos tenían viviendas para alquilar, como en Torrijo.

Y ahí fue cuando descubrí este maravilloso y acogedor pueblo. En aquel momento no había viviendas municipales

libres, pero mi actual casera, Carmen Terrado, consiguió que me instalara en una de las suyas.

La mudanza, como todas, fue agotadora. Uno no sabe los miles de trastos que tiene hasta que se muda. Especialmente por las innumerables y pesadas cajas de libros... ¡qué duro! Aun así, en tres días estaba instalado, aunque confieso que quedan algunas cajas sin abrir.

Me queda un recuerdo de la mudanza: las facilidades que me brindó Carmen desde el primer momento. Ella y su hermana María Jesús son las panaderas y auténticas magas en el manejo del horno y harinas: magdalenas, pastas, tortas, panes variados...

En contra de lo que pueda parecer, suelo ser retraído y prudente. Por ese motivo, no suelo entablar conversaciones con el primero que me encuentro, algo que en Torrijo es imposible. Como muestra, el recorrido de mi casa a la farmacia que suele ser de unos seis u ocho minutos me costó dos horas y cuarto. ¿Por qué? Todo el mundo me saludaba y en la botica, echamos una parrafada con algunos clientes y con Tere, hermana de mi amigo Paco Cuellar (dueño del bar Amarelo de Calamocha). Cuando salí, al rato, me pasó lo mismo que a la ida. Aunque esta vez fui yo quien buscaba quien me informara de algunas curiosidades del pueblo que me habían comentado.

Una de ellas, que hay un cine donde todavía conservan el proyector. O que en la iglesia hay un órgano que ponen en funcionamiento en fechas señaladas. Y así un largo etcétera que este modesto cronista os promete investigar y contar.

Quiero hablar también de otra persona clave en estas primeras semanas: Mariano López Serrano, a quien conocí unos meses atrás y de quien escribí un artículo en el número once de la revista que edito, La Tajadera.

Él ha sido más que un guía para mí. Hemos visitado casas y lugares interesantes, y por él conocí a M.^a Luz, la bibliotecaria de Torrijo. Seguro que más adelante os contaré muchas curiosidades y anécdotas más.



A pesar de ser turolense de nacimiento y ascendencia, formo parte de la sexta generación de aragoneses de mi familia. Aun así, reconozco que ignoro muchos dichos y costumbres. Quizá sea porque no he vivido mucho tiempo aquí y deseo aprender todo. Un ejemplo de ello es el «mentidero». Yo desconocía que era el lugar de reunión, generalmente al sol, donde los «vejetes» del pueblo se juntan para matar las horas y charlar animadamente.

Con el paso de los días y las semanas, he ido conociendo más las particularidades de este simpático pueblo y sus gentes, recordando cuando venía a ver a la familia.

Mi abuelo materno, aunque era aragonés, estaba casado con una madrileña de Valdelaguna y es allí donde pasaron sus últimos años y donde yo les visitaba. Igual que a Calamocha, Cella o Teruel. Siempre estuve en contacto con el medio rural y sus pregones por megafonía anunciando las actividades del día o con minutos musicales. Me agrada escuchar las campanas de la Iglesia Parroquial de San Pedro anunciando la misa del domingo. O los persistentes vendedores ambulantes a domicilio cargados de ranjas, «a cinco euros, señora».

Quiero contactar con el organista que según parece obra «milagros sonoros» con el espléndido órgano de 1737. Ya he hablado con Edwin Boyer, camerunés



de nacimiento y torrijano de corazón, el párroco de la iglesia, y con Dorín Ion Banulescu, gestor del Bar Torrijo (ver entrevista a continuación), o con Silvia, de la tienda de alimentación cuyo marido es de la República Dominicana. Es la parte más extraordinaria de este pueblo, que cuando te integras, te sientes torrijano como el que más. Son tantas las personas que me hablan bien de Torrijo que estoy seguro de que la decisión fue la acertada. Hablaría también de Paco Cantín o Pilar Bell, pero lo dejaré para otra ocasión.

Este pueblo es esencialmente agrícola y ganadero, el medio rural en estado puro. Pocos pueblos mantienen como este la esencia de lo que fueron.

En un breve paseo conocí a José Luis Royo, que hablaba animadamente con mi amigo Mariano en la puerta de su huerto. Me enseñó lo que había plantado, las reformas como la puerta con un pallet reciclado y un poco de su historia, en la que había sido pastor durante treinta años.



Una de las primeras personas que conocí fue el jotero Jesús Benito. No sabía que era famoso; mi despiste natural hace que incluso no reconozca a quien me han presentado. Y conocer de repente a tantas personas, hace que me resulte complicado recordarlas a todas.

Volviendo a Jesús Benito (Torrijo del Campo, 1946), hace unos días ¡por fin! nos sentamos a hablar tranquilamente en su casa para conocer un poco mejor a este maestro de la jota. Comenzó como aficionado a los veintisiete años. Tras formarse gracias al cura de Monreal del Campo, Cristóbal Latorre, quien le recomendó que se formara como profesional.

En aquellos años, Torrijo era un pueblo muy musical gracias a José M.^a Moreno Rubio (de quien hablaré más adelante sobre el Cinema Torrijo).



«José María tenía muy buena mano con la bandurria, era todo un maestro,» recuerda Jesús. «Tocaba varios instrumentos. Y naturalmente, estaba en todas las rondallas que se organizaban.»

Tras cuatro años yendo y viniendo a clases particulares en Zaragoza y compaginando con su trabajo de agricultor, en 1973 ganó el primer premio en una convocatoria para aficionados. Ese fue el primero de los muchos que llenan las paredes y estantes de su casa.



«¡Veintisiete premios!», señala. «Durante años, compaginé mi trabajo del campo con rondas, rondallas, bailes, concursos, festivales. De hecho, viajé por toda Europa y más allá. Éramos unas veinte o treinta personas entre músicos, bailadores y otros joteros como José Irazo [el Pastor de Andorra], Marcelino Plumed, de Monreal...»

En 1995 se retiró de los concursos y se dedicó a la enseñanza y formación de

nuevos talentos, hoy ya en su casa.

Jesús tiene dos hijos, una hija y seis nietos y además dirige la coral municipal.

Hablando de José María Moreno. Justamente me lo mencionó Jesús Benito. Días después, contacté con los propietarios actuales del local donde está el Cinema Torrijo, sus hermanos, Laurentino [1933] y Guillermo [1938]. «Mi hermano era soltero y quien se encargaba del cine. Él tenía un apartamento en el mismo edificio. El cine se montó en 1954, explica Laurentino, durante diez años lo tuvo alquilado Pardos, de Calamocha, que tenía otros cines. Así, las películas que se ponían en Calamocha, a la semana siguiente se proyectaban aquí. Teníamos cuatro sesiones entre el sábado y el domingo y mucho éxito entre la gente de los pueblos de alrededor. Además, estaba muy cerca del apeade-



ro de Torrijo. El patio de butacas estaba compuesto de tres bancadas a cada lado del pasillo a pie de pantalla (gallinero) y tras ellas catorce filas de butacas a cada lado. Había abonos mensuales y cuando se llenaba, ¡¡era un guirigay!!»

«En la esquina había un bar, frente al apeadero del tren, el bar Plumed», recuerda Guillermo. «De aquellos años, aunque éramos muy jóvenes, guardamos muchos recuerdos, tanto de la gente que trabajaba en el cine como de Francisco Esteban Goróstola, el portero, o los maquinistas Ventura Meléndez y Manolo. La máquina proyectora está acumulando polvo, pues se cerró hace treinta y tantos años. Por cierto, ¿crees que se podría vender a través de tu revista?»

Hay un olor que me transporta al pasado. Cuando viajé hace cuarenta años a la Holanda rural por primera vez, había un

olor característico: las granjas de vacas, y aquí las de cerdos. También encontramos dos granjas dedicadas a la cría de conejos, donde, según me explica Manuel Terrado Royo, el gerente y propietario, alojan más de siete mil cabezas para la producción de carne. Su esposa, Pilar Moreno, dirige la de cría con unas quinientas madres/abuelas.



Pero sin duda, el animal estrella de la comarca es el cerdo. Denominación de origen Teruel, granjas de engorde hay muchas, aunque solo hay una de ellas que realiza el «ciclo completo» y se encuentra aquí. Es la primera granja aragonesa que se adaptó a las normas del bienestar animal. Como nos dice uno de los trabajadores y propietario, Emilio Aranda, es una «granja inteligente», con aplicaciones tecnológicas que llevan el funcionamiento diario de la explotación.

Conocí a Emilio por medio de Ricardo Plumed Malo, alcalde del pueblo y, según me explicó, quinto suyo. Ambos



agricultores, además de ganadero o político respectivamente.

Es lo que tienen las relaciones sociales, empiezas a hablar y de pronto vas hilando unas y otras historias. Así, por ejemplo, fue como conocí también a Jesús Aranda, primo hermano de Emilio y propietario de los Apartamentos Turísticos «Viajeros Encantadores».

O, qué sé yo, el día que conocí a Cristina Fernández Fernández de Larrea, la farmacéutica local, descubrí con asombro que años atrás había estado destinada en Torrelacarcas, el pueblo de mi abuelo materno y, por una de esas -otra más- carambolas de la vida, había coincidido con una prima hermana mía, Lola Lanzuela Marina, que era médico allí.

En fin, la vida y sus vueltas...

A MODO DE POSTDATA

Huertos, estancias, rutas...

Cuando has vivido o vives, como en mi caso, en una gran ciudad como Madrid o Barcelona, estás deseando que llegue el fin de semana para escaparte al mar o a la montaña (por muchos parques que haya). Añoras los espacios abiertos y a ser posible poco poblados.

Hace año y medio, llegué a Calamocha huyendo de Barcelona a pesar del mar. Tres años atrás, me ocurrió lo mismo con Madrid, a pesar de que viví casi cuarenta años allí, viajando a otros lugares del mundo por trabajo.

Ahora he llegado a mi lugar. Donde resido, me siento como pez en el agua. Muchos de mis amigos, los urbanitas que viven en grandes ciudades, me piden que les busque casa para alquilar. Otros solicitan asesoramiento sobre los mejores hoteles de la zona.

Eso me ha llevado a ampliar el contenido de la revista La Tajadera. Y añadir rutas para fines de semana o vacaciones.

Algunos quieren enseñar a sus hijos o nietos cómo se vive en los pueblos: dónde se crían las gallinas, de dónde salen los tomates, a qué se jugaba cuando no había videoconsolas o internet...

Por todo ello, estas semanas estoy buscando casas para alquilar, contactando con gremios: pintores, albañiles o carpinteros. Incluso llevo unos días barajando la posibilidad de arrendar algún huerto para que mis visitantes sepan de primera mano lo duro que es cavar la tierra. Sin duda será una experiencia inolvidable.



UNA AMISTAD REENCONTRADA

David (Costa) y Carlos (Latorre) han sido amigos desde su más tierna infancia en la guardería, hace casi cuarenta años. Carlos nació en Monreal del Campo y David en Barcelona, pero llegó con cuatro años. Siguieron juntos cuando estudiaban bachillerato y se separaron en la universidad.



David se fue a Barcelona a estudiar Ingeniería de Telecomunicaciones. Carlos estudió Comunicación Audiovisual en Madrid. Durante unos años, su trabajo también fue diferente. David trabajó en Barcelona, en Telefónica y Carlos en Madrid, en varias empresas y televisiones. La última, en Tele 5. Eso sí, nunca perdieron el contacto.

Siempre que podían, se reunían en el pueblo, bien en vacaciones, bien en fines de semana y hablaban por teléfono muy a menudo. De esas conversaciones salieron planes y objetivos comunes; el

primero, dejar la vida acelerada de las grandes ciudades y establecerse en el pueblo que los vio nacer.

Así lo hicieron y hace catorce años se establecieron en la calle Mayor, con una pequeña tienda de electrónica e informática. Y tras aproximadamente un año se trasladaron al local actual.

Entre sus actividades habituales encontramos servicios para empresas, imagen y sonido, venta de electrodomésticos, soluciones informáticas, internet y telefonía fija y móvil.



ELECTRO PC

Plza. España, 3
44300 Monreal del Campo, Teruel
Tel. 978 86 46 08
www.electopcmonreal.es
electropc@tien21.es



CARPINTERÍA TERRADO LÓPEZ

Fabricación propia e instalación



Estructuras, cubiertas, aleros y fachadas
Suelos interiores y exteriores
Barandillas en madera, acero inox. o cristal.
Decoraciones en madera
Barnizados y lacados
Panelado electrodomésticos



Carpintería y ebanistería
Mobiliario de cocina y baño
Ventanas en madera, aluminio y pvc
Ventanas mixtas (madera+aluminio/pvc)
Puertas interiores y exteriores
Armarios e instalaciones a medida

Adolfo Terrado e Hijos, S.C.

TALLER Y EXPOSICIÓN:

C/ San Pedro, 21 (Frente al colegio)

44393 Torrijo del Campo (Teruel)

Telf. 978 86 22 33

www.carpinteriaterradolopez.com

E-Mail: info@carpinteriaterradolopez.com