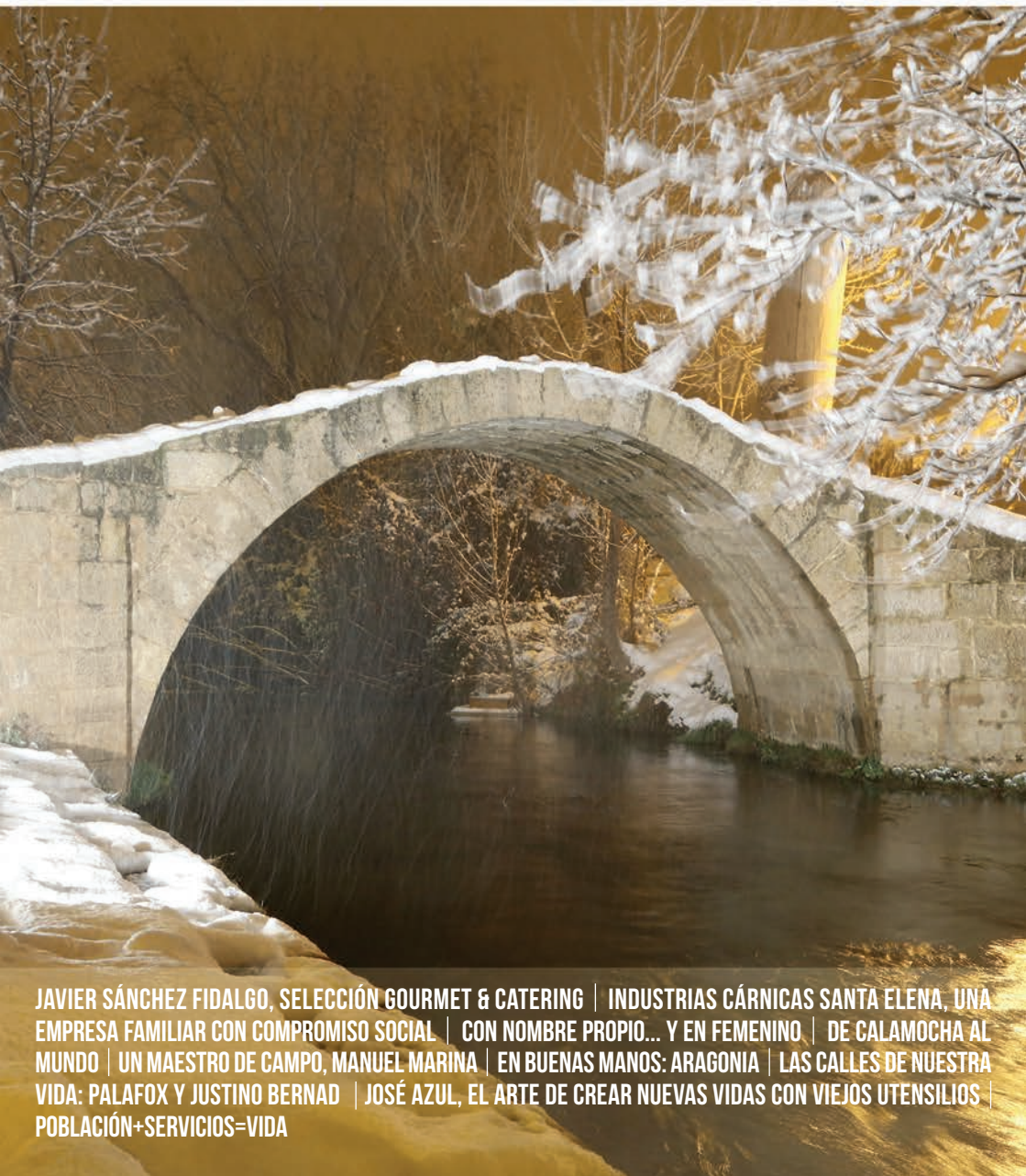


LA TAJADERA

Nº 3. FEBRERO 2018. EJEMPLAR GRATUITO



JAVIER SÁNCHEZ FIDALGO, SELECCIÓN GOURMET & CATERING | INDUSTRIAS CÁRNICAS SANTA ELENA, UNA EMPRESA FAMILIAR CON COMPROMISO SOCIAL | CON NOMBRE PROPIO... Y EN FEMENINO | DE CALAMOCHA AL MUNDO | UN MAESTRO DE CAMPO, MANUEL MARINA | EN BUENAS MANOS: ARAGONIA | LAS CALLES DE NUESTRA VIDA: PALAFOX Y JUSTINO BERNAD | JOSÉ AZUL, EL ARTE DE CREAR NUEVAS VIDAS CON VIEJOS UTENSILIOS | POBLACIÓN+SERVICIOS=VIDA



REVISTA LA TAJADERA:

www.latajadera.es

Edita:

Valdelicea & Cía.

Calamocha, Teruel

Colaboran:

Olga Sánchez, Manuel López

Poy y Manel Marina

Maquetación e impresión:

SID, Sistemas de Impresión y
Diseño

Info. Publicidad:

978 73 25 49 – 650 06 68 21

latajadera@valdelicea.es

[] Imagen de portada cedida por
Sistemas de Impresión y Diseño.*

Índice

Editorial _____	3
Javier Sánchez Fidalgo, Selección Gourmet & Catering ____	4
Industrias Cárnicas Santa Elena, una empresa familiar con compromiso social _____	9
Con nombre propio... y en femenino _____	12
De Calamocha al mundo _____	16
Un maestro de campo, Manuel Marina _____	17
En buenas manos: Aragonia _____	20
Las calles de nuestra vida: Palafox y Justino Bernad ____	22
José Azul, el arte de crear nuevas vidas con viejos utensilios _____	24
Población+Servicios=Vida _____	26



LA TAJADERA

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

«Calamocha es una villa y un municipio de España, capital administrativa de la comarca del Jiloca, en el noroeste de la provincia de Teruel, en la comunidad autónoma de Aragón».

Avance del próximo número:

- Qalat Catering.
- Elogio de Calamocha, por Ignacio Goytisolo Coll.
- Juan Ignacio Ibáñez Benedicto, Institución Ferial de Calamocha.
- Fran Martín Domingo, Museo del Jamón.
- Las calles de tu vida: Paseo San Roque.
- ...

Bueno para ti, bueno para mí... y viceversa

Entre las muchas máximas que tengo grabadas en mí memoria figura ésta en un lugar destacado: «Si es bueno para ti también lo será para mí, y viceversa». No sé de quién la aprendí, porque lo cierto es que siempre he tenido la enorme suerte de relacionarme con muchos y muy variados maestros en todo tipo de temas, pero lo que sí sé, es que me ha funcionado siempre. Es, por así decirlo, como jugar con las cartas boca arriba, sin trucos, tal y como pretendo hacer todas y cada una de las veces que salgo a la calle ofreciendo participar o publicitarse en nuestra revista.

Es como he trabajado siempre y la experiencia se ha encargado de demostrarme que es bueno para todos. A unos porque con su presencia en esta publicación de algún modo se les reconoce el trabajo de toda una vida, y a los otros porque al leerlo conocen mejor todavía a las personas, las empresas, los lugares y la historia de su propio pueblo, en el que, como en todas partes, vivimos tiempos tan acelerados que no nos da tiempo a parar y mirar con detenimiento el mundo cotidiano que nos rodea.

Por eso poco a poco vamos perfeccionando y ampliando la revista con el complemento, de nuevas secciones: *Con nombre propio y en femenino*. *Las calles de tu vida*. *En buenas manos*. *Calamochinos ilustres*, y un largo etcétera que no ha hecho más que comenzar y que iremos ampliando en los sucesivos números para poder conocernos mejor unos a otros, para contribuir

a mejorar la vida social de Calamocha, que es uno de nuestros principales objetivos.

Quizá por eso nos cueste entender algunas, pocas afortunadamente, reticencias y actitudes negativas que nos encontramos cuando vamos a ofrecer el fruto de nuestro trabajo, con la honesta convicción de que es bueno para todos. Somos una pequeña empresa privada que se financia con sus propios medios y mucho esfuerzo, sin ayuda alguna de organismos oficiales, que dicho sea de paso, tampoco serían desdeñables, y asumimos este reto y este coste con profesionalidad y apelando a la generosidad y colaboración de nuestros lectores y vecinos, sin dejarnos vencer por el desánimo. Por eso, una vez más, lanzamos el guante, salimos a la calle con un nuevo número y el espíritu de siempre: ilusionados, satisfechos y agradecidos.



JAVIER SÁNCHEZ FIDALGO, PROPIETARIO DE SELECCIÓN GOURMET & CATERING CUANDO SE LLEVA LA RESTAURACIÓN EN EL ADN

A sus 36 años, Javier Sánchez Fidalgo acumula a sus espaldas una intensa experiencia en el complejo, arriesgado y sacrificado mundo del arte culinario.

Hijo de Miguela Fidalgo y de Mariano Sánchez «el Vainas» hosteleros calamochínos, por sus venas corre sangre hostelera al cien por cien y eso se hizo evidente desde que era pequeño y tuvo claro que lo que más deseaba era ser un profesional de los fogones. Eran los primeros años 80 y en la televisión surgía una nueva y rutilante estrella mediática de la cocina, Karlos Arguiñano, cuyos primeros programas deslumbraron al joven Javier que se sintió inmediatamente identificado: «Me llamaba mucho la atención el hecho de que fuera un hombre, en lugar de lo que yo conocía hasta el momento en la cocina, que eran mi abuela Pepa, mis tías y mi madre. Me dio tan fuerte, que incluso cuando iba con mis padres a comer a otros restaurantes me gustaba ver la cocina o cómo salía el cocinero a saludar a los clientes».

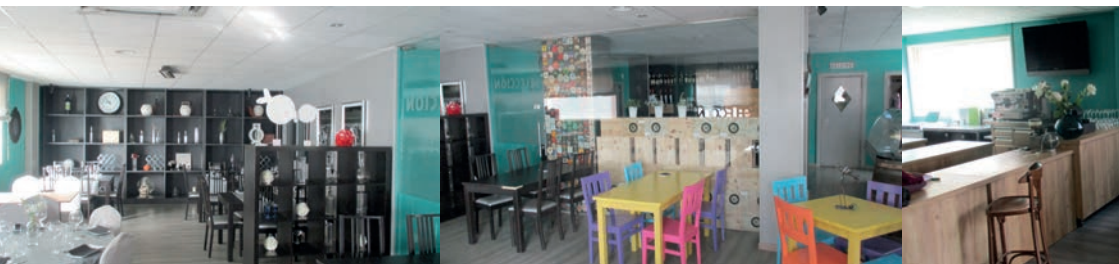
«Me dio tan fuerte, que incluso cuando iba con mis padres a comer a otros restaurantes me gustaba ver la cocina o cómo salía el cocinero a saludar a los clientes.»»

Esa primeriza inclinación por la hostelería se vio favorecida por su escasa vocación como estudiante durante el bachillerato, el cual abandono con 18 años para marcharse un verano a trabajar a un hotel de Inglaterra. En cuanto regreso, se matriculó en la Escuela de Hostelería de Teruel donde pasó tres años. «El primer año se estudiaban las especialidades de Restaurante, Recepción y Cocina, y tenía que elegir especialidad para los dos siguientes años. Yo entré para ser cocinero, pero elegí la especialidad de Restaurante y Sala porque se me daba muy bien, tenía experiencia de trabajar en casa y quería acabar cuanto antes, además me ofrecieron hacer las practicas ese primer año en el Gran hotel de Zaragoza un cinco estrellas de lujo. De todas maneras, como vivía en un piso con otros compañeros que estaban estudiando Cocina, me fui enterando de las clases y fui practicando. Vamos, que lo hice de esa manera para aprobar y llevar buenas notas a casa. Pero yo seguía queriendo ser cocinero».

Y ese empeño de formarse integralmente en el negocio hostelero le llevó tam-

bién a conocer cómo se trabajaba en el extranjero y , posiblemente una de las épocas más felices de su vida y: «En aquel tiempo, Maru, mi novia de entonces y actual esposa, estaba terminando Magisterio de Inglés. Le quedaba un año para las oposiciones y decidimos irnos a trabajar (trabajar no de Erasmus) a Irlanda para aprender y perfeccionar inglés. Fue también un aprendizaje que le ayudó a elegir el estilo de vida: «ahí fue donde vi claramente a dónde quería llegar. Ese año estuvimos los dos trabajando en un hotel de Dublín “GEORGE”, era de cinco estrellas, con 600 habitaciones, 4 restaurantes temáticos, salones de banquetes con una capacidad de 1000 personas, 2 cafeterías, un pub (donde trabajaba Maru) y un excelente servicio de room-service donde yo trabajaba. Esté puesto me permitía moverme por todo el hotel de manera que pude conocer las diferentes secciones y responsabilidades de un gran hotel, además de tener el placer de servir en su habitación al «GRAN NELSON MANDELA» y al mismísimo Arnold Schwarzenegger con su familia».

«Con mucha pena tuvimos que volver a Teruel, Maru tenía que preparar las oposiciones, así que yo decidí matricularme en otro ciclo de cocina que duraba dos años». Y Javier empezó a plantearse seriamente su proyecto profesional y vital: «Tenía claro que quería trabajar, pero en un buen puesto, en un hotel o en una empresa de catering, bien como jefe de producción, maître, o coordinando



restaurante y cocina. Sabía que la hostelería es muy dura, con muchas horas de trabajo, prisas, tensiones, etc., y soñaba con trabajar en una gran empresa o en un hotel en un puesto de responsabilidad».

Pero los principios nunca son fáciles y los de Javier no estuvieron exentos de sacrificios: «Cuando terminé el último ciclo de cocina estuve una temporada haciendo prácticas en varios sitios, entre ellos: la cadena de Paradores, una pastelería industrial, diferentes restaurantes (algunos de ellos ahora estrellas Michelin)... «De todas maneras, salvo aquellos años que fueron obligados y necesarios para adquirir experiencia, en el fondo sabía que quería vivir en Calamocha, realizando un trabajo más creativo y menos sacrificado. En aquel momento tampoco quería ser mi propio jefe, porque para eso me hubiera quedado con la familia».

Y llegaron entonces los tiempos de llamar de puerta en puerta en busca de la primera gran oportunidad: «En septiembre 2005, cuando mi mujer aprobó las oposiciones, nos fuimos a vivir a Zaragoza. Ella tenía la plaza en el colegio María de Huerva y yo me dediqué a repartir curri-

culums como un loco por hoteles y restaurantes, donde pensaba que ahí tendría más posibilidades, hasta que llegué al antiguo Club Náutico, que estaba en el río, a espaldas de El Pilar. Era un restaurante con mucho caché y además tenían una empresa de catering. Justo en ese momento estaban haciendo selección de personal para buscar un maître para el catering, porque entonces estaba muy de moda alquilar fincas para organizar eventos. Total, que como yo era tanto maître como cocinero, me propusieron estar dos semanas a prueba e hice todo tipo de trabajos: camarero, cocina, restaurante. Y así fue cómo me gané el puesto».

Fueron días de intenso pero bien recompensado trabajo: «La verdad es que vivía muy bien, entre semana era mucho trabajo de oficina, los eventos eran el fin de semana, y me tenía que encargar de todo: preparación, formación del personal. En agosto vacaciones, un buen sueldo. En fin, todo estupendo».

Pero «la ciudad no es para mí»; poco tiempo para los amigos y familia, siempre del trabajo a casa, el campo lejos si quería hacer deporte».



«Seguí trabajando con el catering, incluso serví el de la inauguración del World Trade Center de Zaragoza. Fue lo último que hice, el 17 de abril de 2008. Me acuerdo porque fue una locura y tuve que coordinar a cientos de personas. Para entonces ya estaba muy cansado, además Maru, mi mujer, ahora trabajaba en un colegio en la Sierra de Albarracín. La vuelta a Teruel era inminente, pero aún aguanté unos meses. Vivía en un piso con unos amigos de Calamocha como si fuéramos estudiantes, «los Primos», una magnífica experiencia de amistad».

Por fin llegó el momento del regreso y al cambio definitivo de trayectoria personal y laboral: «En el 2009 volví a Calamocha y abrí el restaurante. En realidad empecé montando una tienda de productos gourmet y haciendo catering, porque lo que tenía muy claro era que quería calidad de vida y darme a conocer como profesional. Y la verdad es que fue muy bien, a pesar de que muchos me decían que esto no iba a funcionar aquí, que no había volumen suficiente de gente». Pero la profesionalidad y el tesón de éste joven emprendedor aca-

baron imponiéndose y cimentando un próspero negocio: «La verdad es que en estos años hemos ido evolucionando y cambiando para mejorar. No somos un restaurante al uso, empezando porque sólo abro el fin de semana, doy sólo cenas, los viernes y sábados. Aunque, qué duda cabe, si hay un encargo nos adaptamos a las necesidades del clientes. De todas formas, entre semana estoy súper liado dando cursos aquí, en cualquier otro establecimiento o en distintas asociaciones. Incluso en una ocasión fui a Londres con la Cámara de Comercio de Teruel para promocionar los productos del cerdo». Porque el terruño tira y Javier ha demostrado sobradamente que es un aragonés de pies a cabeza y un fiel hijo de Calamocha: «Siempre he colaborado con todo lo que sea promocionar nuestra tierra. De hecho solo vendo vinos de Aragón, con eso ya te digo todo. Es más, a partir de febrero y durante unos meses, iré de lunes a viernes a dar clases de cocina a una escuela de Calatayud donde hacen cursos de panadería, pastelería y restauración»

En los últimos nueve años la vida y el negocio de este heredero de una saga



<<En el 2009 volví a Calamocha y abrí el restaurante (...) Y la verdad es que fue muy bien, a pesar de que muchos me decían que esto no iba a funcionar aquí, que no había volumen suficiente de gente>>

de cocineros y restauradores ha ido evolucionando vertiginosamente hacia la excelencia total: «De la tienda de gourmet ya no queda nada, salvo los vinos, pero se sirven en la mesa. Como decía al principio, el negocio ha ido evolucionando hacia lo que realmente quiero hacer. Todo aquello sirvió sobre todo para darnos a conocer y también para que se dieran cuenta que este local lo que sirve son platos, tipo pinchos, de esmerada elaboración. Nuestra carta tampoco es exactamente un menú degustación, sino pinchos y raciones tipo bar, pero con una presentación diferente, sin olvidarnos de los mejores guisos del mundo que son los de las MADRES, servidos cómodamente sentados en un comedor muy cuidado. Y cada fin de semana es distinto a otro». Prueba de su éxito es su popularidad, que aunque no exige reserva previa, sí la hace conveniente: «En principio no es una exigencia, pero sí una recomendación dado el aforo: 50-70 plazas». Una demostración evidente de la calidad y el excelente servicio de Selección, el proyecto levantado por este joven profesional que demuestra que la cocina también se lleva en las venas.

SELECCIÓN GOURMET & CATERING

San Antonio, 2 – Bajo

44200 Calamocha

Tel. 978 73 25 34

seleccioncalamocha@hotmail.com

Facebook: «seleccion.calamocha»



INDUSTRIAS CÁRNICAS SANTA ELENA, UNA EMPRESA FAMILIAR CON COMPROMISO SOCIAL

Tras la moderna imagen de la nave que Industrias Cárnicas Santa Elena tiene en el Polígono Agroalimentario de Calamocha, hay una larga historia familiar de esfuerzo y trabajo.

Capítulo I: Los Orígenes

«En 1999 la emprendedora saga familiar dio un nuevo salto hacia adelante cuando el Ayuntamiento de Calamocha inauguró un Polígono Agroalimentario y el clan Juste fue uno de los primeros en instalarse»»

La historia de Cárnicas Santa Elena se remonta a finales de los años 50 del pasado siglo en el pueblo de Godos, donde nació hace 60 años José Antonio Juste, hijo de Gregorio, un tratante de ganado que regentaba un bar en la vecina localidad de Portalrubio, y de Anita, que además vendía carne en un espacio habilitado dentro del propio bar. Al cabo de un tiempo la familia decidió ampliar horizontes y se trasladó a Zaragoza, donde Gregorio y Anita montaron una carnicería, en el Mercado Ganivet, en el barrio de San José de la capital maña. Allí se crió José Antonio, aprendiendo el negocio familiar, acompañando a veces a su padre con el camión en el que transportaba corderos y familiarizándose con la habilidad de su progenitor para los negocios. Desgraciadamente la abuela Anita murió pronto, a los 56 años, y Gregorio siguió ejerciendo de patriarca e instruyendo a sus hijos en los secretos del oficio.

Poco a poco el negocio, en el que también trabajaban Ana Mari y Manolo, la hermana de José Antonio y su marido, fue ampliándose y la marca «Hermanos Juste» abrió otra carnicera en el mercado de Delicias. José Antonio fue a la universidad pero, tal y como nos cuen-



ta, pronto las circunstancias de la vida se impusieron y abandonó los estudios para dedicarse definitivamente a la que sería su profesión de por vida: «Yo estudié veterinaria, hasta segundo y luego lo dejé. Estoy hablando de finales de los 70, en el 78 más o menos. Entonces no había mucho trabajo, yo tenía novia y nos queríamos casar, pero tenía que hacer la mili y me tocó en Melilla. Total, que cuando acabó todo nos casamos. Mis padres tenían una carnicería en Zaragoza, que todavía mantenemos y que hoy en día llevan mi hermana Ana Mari y mi cuñado Manolo, así que nos liamos la manta a la cabeza y como además hacíamos una longaniza de Aragón muy buena... pues hasta hoy»

Emprendedores ilusionados, José Antonio y Rosa, su mujer, ampliaron la saga familiar con tres hijos, Ana, José Manuel y Francho, y montaron un nuevo negocio de carnicería, pollería y charcutería, además de un obrador. En 1999 la emprendedora saga familiar dio un nuevo salto hacia adelante cuando el Ayuntamiento de Calamocha inauguró un Polígono Agroalimentario y el clan Juste fue uno de los primeros en instalarse, tal y como nos cuenta Ana, la encargada de las cuentas y la administración del negocio: «Como mi padre es de Godos y para ir al pueblo hay que pasar por aquí, vio nacer el polígono desde el primer momento, y como andaba dándole vueltas a ampliar el negocio, pensó «Mejor que en Calamocha, por aquello de la D.O., en ningún sitio». Además, en Zaragoza estaba elaborando una longaniza espectacular y él quería que siguiera siendo «una longaniza de pueblo», así que ya puestos, mejor de Teruel que de Zaragoza. Sin olvidar los 900 metros de altitud y el frío tan necesario para las curaciones. Total, que aquí estamos.»

Hombre de ideas claras y enorme visión de futuro, José Antonio Juste dirigió a pie de obra la construcción del proyecto



y diseñó absolutamente toda la fábrica, tal y como recuerda su hija: «De planos no sabe, pero en su condición de carnicero tenía muy claro cómo tenía que ser. A todas estas, él seguía con su carnicería de Zaragoza. De hecho, estaba allí por la mañana y por las tardes aquí y cuando empezó a funcionar se pasó cerca de cuatro años durmiendo en el pueblo y yendo y viniendo a Zaragoza porque mi madre seguía allí conmigo y mi hermano pequeño. Mi hermano José Manuel se vino a Calamocha a estudiar un ciclo de Carnicas y a trabajar con mi padre. Al final decidieron que ya no podían seguir así y se trasladaron definitivamente a Calamocha.»

Industrias Carnicas Santa Elena, toma su nombre de la patrona de Godos, el pueblo de José Antonio Juste, quien rinde así un homenaje a sus orígenes a los

de esta familia de emprendedores, ya con la participación activa de la nueva generación formada por Ana, José Manuel y Francho, los hijos de José Antonio y Rosa, la nueva generación que encarna el futuro y la continuidad de la empresa. Con esa denominación genérica han puesto en pie un moderno negocio bajo cuyo paraguas se cobijan dos marcas con distintas especialidades: TRUFAR, en sociedad con unos productores de trufa de la localidad turolense de Sarrión, y QALAT, su buque insignia, dedicado a elaborados cárnicos y al catering, una de las últimas apuestas de la empresa. Pero esa es otra historia, la que os contaremos en el siguiente capítulo dedicado a la industria del clan familiar Juste, un modelo empresarial que aúna innovación y tradición.

INDUSTRIAS CÁRNICAS SANTA HELENA, SL

Polígono Agroalimentario, Parcela 5
44200 Calamocha – Teruel

Tel. 978 731 819

Fax. 978 731 820

icsantaelena@yahoo.es

www.qalat.es

Facebook: qalatcalamocha/

Trufar Selección: www.trufar.com

CON NOMBRE PROPIO... Y EN FEMENINO

ANA JUSTE



«El cerebro organizador de Cárnicas Santa Elena»

Ana tiene 35 años, y desde hace seis es la persona encargada de llevar los aspectos económicos y comerciales de Cárnicas Santa Elena, la empresa que montaron sus padres en 1999 en Calamocha. Miembro de un clan familiar de emprendedores, está casada con Eduardo, también miembro de la empresa, y es madre de dos niñas. A pesar de su juventud tiene una larga experiencia laboral a sus espaldas. Empezó con 22 años en una inmobiliaria de Zaragoza, donde nació, y también pasó por el negocio familiar, básicamente para pagar sus facturas de teléfono, según comenta jocosamente: «En aquella época hablaba mucho y luego me crujían, de

ahí que mis padres dijeran: «tú habla lo que quieras pero paga trabajando». Y siguió trabajando en distintos negocios, mientras estudiaba ciclos formativos de F.P., Secretariado Internacional y Gestión de Transportes primero, y la carrera de Ciencias Empresariales después. Un buen día su padre le dijo que buscaba un profesional de su perfil y que decidiera si le interesaba el puesto. Lo comentó con su marido, aceptaron y desde entonces se encarga de lo que mejor sabe hacer: llevar la contabilidad, los pedidos y la organización de la producción de una empresa puntera y moderna que cuenta con los mejores avales y certificados de la industria agroalimentaria turolense.



ROSA MARÍA GALLEGO



«Una vida dedicada al comercio»

Rosa María comenzó a dar sus primeros pasos laborales siendo casi una chiquilla, en la histórica Fonda de la Cruz, de Calamocha, un establecimiento perteneciente a su familia y que aparece ya en publicaciones de finales de los años 30 del pasado siglo. De allí pasó a trabajar vendiendo pan en una tienda de frutas y verduras de la calle Zaragoza. Hoy es madre de dos hijos, Patricia y Jorge, y ha cambiado el colorido y fresco aroma de la fruta, por las cálidas y dulces fragancias del pan tierno y la bollería que cada madrugada se elaboran en el horno de Carlos Lorente y que ella sirve desde buena mañana en su panadería del paseo San Roque con la sonrisa que la caracteriza, tan tierna como las magdalenas, los cruasanes, los bollos o las palmeras, con las que día tras día endulza la vida de sus vecinos.

MILAGROS PAMPLONA



<<Cuatro décadas ayudando a construir el futuro>>

El gres, el mármol, la cerámica o el pladur, no tienen secretos para Milagros que hace 39 años puso en pie, junto al resto de su familia, el almacén de material de construcción Hermanos Pamplona, que comenzó siendo una modesta tienda en el pasaje Palafox donde los vecinos de calamocho acudían confiados a adquirir los ladrillos, las baldosas y los azulejos que necesitaban para levantar o repara sus hogares y negocios. Tres

años después los hermanos Pamplona adquirieron los terrenos donde actualmente se encuentran instaladas las naves de exposición, venta y almacén de amplia gama de productos que comercializan, en el kilómetro 190 de la Carretera Sagunto a Burgos. Hace cuatro años, dieron un cualitativo salto adelante, incorporándose a la red de Bigmat y montando una nueva tienda en Cariñena, Zaragoza.

SANDRA CAMAS



<<La reina de los fogones del Hotel Calamocha>>

Tal y como ella misma afirma, Sandra nació y se crió en un bar. Sus padres gestionaban el bar y el restaurante de una empresa de su pueblo natal, Escatrón. Era una especie de club privado para los ingenieros y ejecutivos donde comenzó como camarera antes de estudiar Hostelería y Turismo en Guayente, en Benasque. Hace 26 años que vino a trabajar en el Hotel Calamocha, que acababa de montar su cuñado, Federico Bravo, recientemente jubilado. Desde

hace tres años se ha convertido en el alma de los fogones del hotel que día a día saca adelante codo a codo con el resto del clan familiar. Cada uno tiene su tarea aunque todos arriman el hombro en lo que haga falta, según la necesidad del momento, pero ella es la que se encarga de la concina prácticamente en solitario. Desayunos, almuerzos y cenas, todo sale de sus mágicas manos, cuya especialidad es la carne de caza: jabalí, gamo, venado, corzo, perdiz o codorniz, que hacen las delicias tanto de los clientes del hotel como de comensales habituales o de paso. Una de sus mejores oportunidades de lucimiento es el concurso de tapas que cada año se celebra en Calamocha entre febrero y marzo, en el que los bares compiten por servir los mejores bocados. Pero tanto en tapas como en menús, el objetivo de Sandra, igual que el del resto del equipo familiar que lleva el hotel, es lograr que el cliente se sienta como en casa... y siempre lo consiguen.



<<Conviven con nosotros más de 600 vecinos procedentes de 61 países de los cuatro puntos cardinales del planeta>>

DE CALAMOCHA AL MUNDO

Uno de los propósitos principales de La Tajadera es dar a conocer Calamocha y la Comarca del Jiloca más allá sus límites geográficos. Que nuestra comarca tiene un especial atractivo desde tiempo inmemorial para el resto de los españoles es un hecho probado. Sus paisajes, su historia, los productos y la gastronomía de su tierra gozan de merecida y acreditada fama, aunque quizá no tanta como debiera, como demuestra esa vieja reivindicación del «Teruel también existe», sobre todo allende de las fronteras españolas.

Vencer ese desconocimiento es uno de los retos que nos hemos planteado. Tenemos la completa seguridad que muchos de nuestros vecinos franceses, belgas, alemanes, italianos o ingleses sabrán apreciar los tesoros que nuestra tierra ofrece. Somos una comarca con unas condiciones naturales ideales para el turismo rural, nuestra historia y nuestros monumentos son perfectos para los amantes de la cultura y nuestro jamón, nuestros embutidos, nuestras calderetas de cordero, nuestros asados y almojábanas a buen seguro satisfacen el más exquisito paladar de los turistas gastronómicos.

Lo tenemos todo, solo nos falta darlo a conocer hasta el último rincón del mundo, un mundo, por cierto, cada vez más globalizado y cada día más pequeño y más cercano, como demuestra nuestra progresiva diversidad de nuestras calles, nuestros negocios y nuestras escuelas, donde conviven con nosotros más de 600 vecinos procedentes de 61 países de los cuatro puntos cardinales del planeta, aportando una savia nueva y renovadora a esta tierra preñada de historia y tradiciones y empezar a revertir nuestra propia emigración que comenzó a despoblar muchas de nuestras localidades a mediados del pasado siglo. Con ellos, codo a codo, construimos cada día nuestro futuro.

Calamochinos Ilustres



MANUEL MARINA Y MARTÍNEZ

EL MAESTRO DEL METRO, EL KILO, EL LITRO Y EL BAILE DE SAN ROQUE

Hijo de una familia de agricultores cuyo padre era herrador y albéitar, nació Manuel Marina y Martínez en el verano de 1922 en el pueblo zaragozano de Bubberca, y fue su madre quién se encargó de enseñarle las primeras letras y de imbuirle su predisposición a la enseñanza. Decidido a ser maestro, el joven Manuel durante años recorrió cada día a pie y campo a través los 4 kilómetros que separaban Bubberca de Ateca, donde estaba la escuela preparatoria, y en la primavera de 1844, a los 22 años, consiguió el ansiado título de maestro en el Instituto de Zaragoza. Dio la casualidad de que por aquellos días quedase vacante la plaza de maestro en Calamocha y sin pensárselo dos veces, allí que se plantó el profesor novel en el invierno del año siguiente, no sin antes someterse a un duro examen ante un tribunal académico que le aprobó por unanimidad.

Enseguida demostró el joven maestro unas dotes para la enseñanza poco usuales e incluso avanzadas y modernas en aquella España rural del siglo XIX. Contaban quienes le conocieron que su empeño en elevar la educación de sus vecinos, la mayoría de

ellos analfabetos como la mayoría de los campesinos del país, le llevó a abrir una escuela nocturna para adultos en la que muchos aprendieron las primeras letras y las cuatro reglas, como se le llamaba por entonces a la educación elemental, y encima sin tener que poner un euro, que por aquel entonces se llamaban reales y andaban tan escasos que había quien desconocía que dibujo tenía la moneda. Fue también en aquella escuela donde los calamochoños de todas las edades aprendieron por primera vez a medir en metros, a pesar en kilos y a envasar en litros, porque fue el maestro Marina quien se encargó de difundir la gran modernidad llegada de Francia: el sistema métrico decimal, que acabó sustituyendo a las medidas tradicionales de leguas, libras, cahices o yugadas, aunque la cosa llevó su tiempo, que la resistencia a los grandes cambios no es precisamente un invento actual.

Dicen las crónicas que aquella abnegada labor le valió el nombramiento de Caballero de la Real Orden de Isabel la Católica, por orden del Rey Alfonso XII, por Real Decreto 1871 y libre de gastos, curiosidad ésta que destaca el decreto y que revela que otros debían de pagar sus buenas pesetas, o reales, por tales reconocimientos. Para aquel entonces, Don Manuel ya había contraído matrimonio, y no una, sino dos veces, al haber fallecido su primera esposa, Doña Fermina Mallo, y haber contraído segundas nupcias con Doña María Crescencia Ibáñez-Mata. Fruto de este matrimonio

fue una larga descendencia de apellido Marina que se prolonga hasta hoy, como demuestra el editor de esta publicación, que pretende honrar la memoria de aquel inquieto ilustrado del siglo XIX, cuyas proezas culturales aún no hemos terminado de relatar.

Resulta que no contento con extender la cultura y el sistema métrico decimal por la comarca de Jiloca, el maestro Marina, que lo fue durante medio siglo, aún tuvo tiempo de dejar una herencia que todavía se baila. Sí, efectivamente, porque tal herencia es un baile, y no uno cualquiera, sino el famoso baile de San Roque, que el maestro compuso en 1886 en agradecimiento al santo patrón por haber librado a Calamocha de la peste del año anterior, o por lo menos, de haber conseguido que no se cebase tanto en el pueblo como en los de alrededor. Murió el bueno de Don Manuel cinco años después, el 2 de septiembre de 1901, a la propecta edad para aquel entonces de 72 años, llevándose con él el cariño y el agradecimiento de sus vecinos de Calamocha, antepasados de los que hoy queremos que recuperen su memoria con este relato escrito desde el corazón.



FRANCISCO NAVARRO,
un profesional del arreglo tradicional

Desde el pasado mes de enero Calamocha cuenta con un profesional de ese negocio tradicional y que parecía en vías de extinción: la reparación de ropa y calzado. Se llama Francisco Navarro y es de Villena, Alicante, aunque está afincado en Calamocha desde hace 16 años, en los que, tal y como nos cuenta se ha integrado completamente por la vía profesional y vital: «Vinimos porque a mi mujer le salió trabajo en la Óptica El Pinar, del Paseo San Roque. En estos años he trabajado en el matadero, en la gasolinera de Monreal e incluso conduciendo camiones, hasta que me dio un infarto y ya no me dejaron trabajar en oficios con ese esfuerzo. Como en mi pueblo era zapatero, aunque trabajaba haciéndolos y no reparándolos, decidí coger el traspaso de este local». El local en cuestión está en la calle Manuel Marina, donde Francisco se ha revelado como un excelente zapatero, costurero, tapicero y solucionador de cualquier trabajo relacionado con el coser y el enmendar.

Manuel Marina, 19
44200 Calamocha
Tel. 696 17 24 74



VANESA MATEO,
pasión por la estética

Desde hace 12 años Vanesa Mateo cuida con cariño y esmero de la belleza y la salud de sus vecinos. Su centro de estética, maquillaje y belleza femenina, Xana Belleza, es un punto de referencia en toda la comarca del Jiloca, de donde llegan sus clientas para recibir las atenciones de Vanesa, especialista en masajes corporales, faciales, maquillajes personalizados e incluso servicios tan especiales como la preparación de las novias para que luzcan perfectas en un día tan especial como el de su boda. Pero además Vanesa ofrece un esmerado servicio a domicilio para facilitar el acceso a los cuidados estéticos de aquellas personas que por una u otra razón no puedan desplazarse a su local. Todo este servicio de estética integral se completa con la atención a la salud y la forma física que ofrece en el gimnasio Crossfit Jiloca, que ha puesto en marcha con su marido, Joaquín Bernal.

Manuel Marina, 12-14
44200 Calamocha
Tel. 978 730 947
Facebook.com/xana.belleza



MIGUEL ÁNGEL MARTÍN,
heredero de la memoria gráfica de
Calamocha

Hace 18 años Miguel Ángel Martín recogió el testigo de su padre al frente del negocio de fotografía que éste había abierto en 1972. Y es que Ángel Martín, el padre, es la memoria gráfica de Calamocha, décadas retratando la vida cotidiana de las gentes, la famosa BBC: bodas, bautizos y comuniones y mucho más, porque no hubo evento que no le reclamase y por su estudio pasaron todas las generaciones, confiadas en el personal estilo de este profesional de la imagen, que forma parte indisoluble de la historia local. En el año 2000 el estudio se trasladó a la calle Manuel Marina y fue entonces cuando tomó el relevo su hijo Miguel Ángel, al que se unió hace 7 su mujer, Laura Palomo. Hoy esta saga familiar trabaja utilizando las más modernas técnicas de retrato y edición con una atención muy personalizada que atiende a la población de la comarca del Jiloca, pero que tiene clientes repartidos por toda España.

Manuel Marina, 2 - 44200 Calamocha
Tel. 978 73 08 26
<http://amartinfotografos.com/>

EN BUENAS MANOS

Aragonia, el jamón de Calamocha

Hace 16 años los hermanos Isidro y Manuel Pérez Morales decidieron dar un giro radical a sus vidas y fundaron **Alimentación Aragonia 2002**, una innovadora empresa con la que irrumpieron con fuerza en un sector que hasta entonces era para ellos un mundo absolutamente desconocido: el de la alimentación. Hasta ese momento ambos eran trabajadores por cuenta ajena y los riesgos y aventuras empresariales eran algo casi inexplorado, pero gracias a su férrea voluntad y un espíritu emprendedor, unidos a una visión comercial excepcional, han conseguido consolidar una empresa de referencia en



la comarca del Jiloca. Hoy los jamones Aragonia son el producto estrella de sus dos locales de degustación y venta, uno en el Área de Servicio «176» en la autovía Mudéjar, en Caminreal y, el otro, la sede central, en el núcleo urbano de Calamocha, donde los clientes habituales y los visitantes ocasionales pueden disfrutar de la excelencia de una amplia gama de productos que además de los jamones y las paletas, incluyen las conservas de lomo, costilla y longaniza, los chorizos dulces y picantes, los embutidos de ciervo, la presa de ibérico, el lomo, un amplio surtido de quesos e incluso un exquisito chocolate y unas deliciosas frutas de Aragón. Así como una

amplia representación de productos de D.O. de Aragón: aceites, vinos... Todo servido con el buen hacer y la amabilidad del equipo liderado por estos dos hermanos que han hecho del emprendimiento, el servicio y la calidad, la divisa de su empresa.

Ctra. Sagunto Burgos, c/ Desvío, 33
44200 Calamocha
Tel. 978 73 03 35
aragonia@grupoaragonia.com
<http://grupoaragonia.com/>
Facebook.com/aragonia.jamon.calamocha



mutuavenir
seguros y servicios

*Que nada, ni nadie
te robe la sonrisa*

Miguel Ángel Guillén Ciria
C/ Cañizarejo nº 1, local A4. 44200 Calamocha - Teruel. Tel.: 978 731 676
ma.guillen@mutuavenir.com mj.peribanez@mutuavenir.com

Agente exclusivo nº registro A0310217716015B

www.mutuavenir.com

LAS CALLES DE NUESTRA VIDA

Palafox (pasaje): comprende el tramo que se extiende desde la calle Justino Bernad hasta el Cañizarejo. Es un paseo peatonal. El nombre fue elegido por el significado histórico de este personaje aragonés y también por el paralelismo que se pretendía obtener a nivel de tránsito y actividades comerciales con el pasaje existente en Zaragoza de la misma denominación José de Rebolledo Palafox y Melzi.

Justino Bernad: tramo urbano comprendido entre la plaza de Bartomé Esteban y la calle Castellana. Durante muchos siglos esta calle era la travesía del Camino Real.

¡En apoyo del comercio de proximidad!



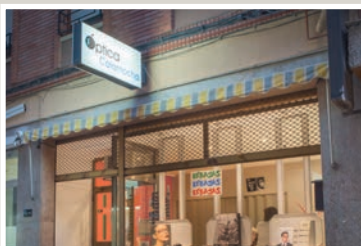
AUTOESCUELA JILOCA
Tel. 978 730 033



CONFECCIONES GLORIA
Tel. 978 730 409



PASTELERÍA MICHETO
Tel. 978 731 501



ÓPTICA CALAMOCHO
Tel. 978 732 130



PELUQUERÍA RELANCIO
Tel. 633 106 205



MODA ESTHER LAYUNTA
Tel. 978 730 253



ESTANCO ENCARNA
Tel. 978 730 459 (M^o Ángeles)



RENACIMIENTO, BOUTIQUE DE CABALLERO
Tel. 978 730 132



CASA LEO, MERCERÍA-PERFUMERÍA
Tel. 978 730 382



CLÍNICA PODOLÓGICA
Tel. 978 952 000



PESCADERÍA LA NUEVA
Tel. 978 732 278



GESTORÍA: ALCOR CONSULTORES
Tel. 978 731 458



FRUTERÍA EL HORTAL
Tel. 978 732 212 – 658 074 038

JOSÉ AZUL EL ARTE DE CREAR NUEVAS VIDAS CON VIEJOS UTENSILIOS



José Azul fotografiado por Jorge Nebra para su libro "Psychokillers"

Donde nosotros vemos un serrucho, unas tijeras, una hoz, una azada o un cortafrío, José Azul vislumbra un pájaro fantástico, un pez ilusorio, un animal imaginario que puede llamarse gallojabalí o treintapiés, o una escultura de una figura moliendo grano que recuerda a las mujeres sarahules de las orillas del río Gambia. Como buen creador, el mundo imaginario de este artista artesanal —o este artesano artístico, que tanto monta monta tanto— no tiene fronteras, ni físicas, ni temporales.

José Azul, nació como José Ángel López Martín, hace 51 años en Burbáguena y su espíritu inquieto le llevó a conocer y residir en casi todas las ciudades a su alcance, y un poco más allá. Conoció eso que se llama la vida bohemia, plagada de bonitos sueños, noches largas y trabajos duros, y hace una década decidió regresar a su pueblo, donde su madre se había quedado sola tras la muerte de su padre y de un hermano. Allí montó su taller y desde entonces se ha dedicado a sembrar de esculturas su pueblo y las localidades de alrededor, expandiendo generosamente el arte por la comarca del Jiloca y el resto de Aragón.



Su forja, instalada en Casa La Una de Poleñino, un antiguo hospital de sangre durante la guerra civil, es conocida como «El Tallerico», y es a la vez laboratorio, taller y paritorio de ideas, figuras y proyectos escultóricos que viajan por la geografía de todo el país a lomos de su conocida furgoneta, reconvertida en taller ambulante en el que hace demostraciones de su trabajo en directo ante un público tan pasmado como entusiasta.

Sus obras sirven lo mismo para la entrega de Premios de la Música Aragonesa, para premiar a los ganadores de la ciclista Jamón Bike de Calamocha, para atrezzar una película medieval de Ridley Scott, para decorar la Facultad de Veterinaria o para someterse al escrutinio de los aficionados al arte en cualquier galería de Bilbao o Zaragoza.

Arañas de hierro surgidas de tostadoras de almendras, caracoles de piedra y metal, colas de ballena de lata, flores que semejan paraguas o viceversa; el mundo de José Azul es un espacio de libertad creativa e imaginación desbocada... o quizá de imaginación liberada y creación desbocada, todo depende de la mirada del que se acerca a contemplar las esculturas que un día lejano fueron recias herramientas y aperos de labranza.

La Tajadera, que une en su propio nombre una herramienta, un utensilio y una publicación, acoge con ilusión primeriza la obra de este espíritu libre, con el que tanto compartimos y al que deseamos el mejor de los futuros, ese que José Azul forja cada día en su taller, con las materias primeras que le proporciona su entorno, su tierra.

POBLACIÓN+SERVICIOS=VIDA

Olga Sánchez - Villahermosa del Campo

Les prometí en mi anterior artículo que iba a hablarles de una ecuación difícil de resolver. ¡Que insensatez la mía, con lo mal que se me han dado siempre las matemáticas!

Les decía, que el problema era que sin población no hay servicios y si no hay servicios no hay población, no es que lo diga yo, es que es una realidad que estamos viendo día a día. A quién tiene en sus manos la capacidad de hacer algo por frenar la despoblación sólo se lo ocurre hacer acciones que todavía hagan perder más población. Y no es ni más ni menos que quitar servicios tan necesarios como sanidad, educación; u obviar otras necesidades también vitales para la permanencia de personas en nuestro medio rural, como es una buena conexión digital y terrestre, internet, carreteras, tren...

Señores, para luchar contra la despoblación se necesitan fórmulas más complicadas, como decía casi ecuaciones. Pero lo que se está haciendo, aniquilando los servicios básicos, son unas fórmulas que a la vista –sin grandes conocimientos– nos demuestran que son nefastas y fatídicas.

A aquellos que idean, crean y redactan estrategias y estudios contra la despoblación, ven desde las ventanas de sus despachos la vida en la ciudad y se les llena la boca contándonos las maravillas de sus estrategias, realizadas como digo en bufetes sobre asfalto. Pero la vida, es la X vital y necesaria de la fórmula que el medio rural precisa forzosamente si no queremos que nuestros pueblos mueran definitivamente por falta de habi-

<<Lo que se esta haciendo, aniquilando los servicios básicos, son unas fórmulas que a la vista -sin grandes conocimientos- nos demuestran que son nefastas y fatídicas.>>

<<Para que siga habiendo vida o para que resurja en aquellos que han tenido peor suerte, es necesario que existan servicios. Servicios que den vida. Sin estos, nuestros pueblos no atraen población. Sin ellos nuestros habitantes se marchan.>>

tantes. Y para ello, para que siga habiendo vida o para que resurja en aquellos que han tenido peor suerte, es necesario que existan servicios. Servicios que den vida. Sin estos, nuestros pueblos no atraen población. Sin ellos nuestros habitantes se marchan.

No hay que ser muy lumbreras, tener la carrera de ciencias políticas o cinco master para ver lo que es más claro que el agua. Lo triste, es que no hay más ciego que el que no quiere ver. Y yo no sé si en esos despachos se tiene una visión real de lo que el medio rural precisa o es que no se quiere tener, porque no interesa.

Y entre estrategia demográfica y estudio de medidas contra la despoblación,

pues que se nos va pasando el tiempo, ¡y de qué manera! Al mismo ritmo que vamos perdiendo población. Vamos que cuando las quieran poner en práctica y comiencen a dar resultados, ya no habrá gente. Quedarán preciosos esos magníficos estudios publicados y encuadernados con unas bonitas tapas y cuando alguien dentro de 50 años los lea igual le parecen un cuento de ciencia-ficción, dado el resultado.

Por favor, ¿serían tan amables de poner en marcha de una vez políticas contundentes y efectivas? Dejen ya de usarlos como conejo de indias, que ya no hay mucho más tiempo para análisis. El medio rural lo agradecería.



HOTEL CALAMOCHA



HOTEL – CAFETERÍA – RESTAURANTE – EVENTOS – SALA DE CONFERENCIAS



Tel: 978 731 412

Fax: 978 732 159

hotelcalamocha@gmail.com

Ctra. Sagunto-Burgos, km 190

44200 Calamocha