



LA TAJADERA

Nº 6. MAYO 2018. TERUEL Y ZARAGOZA. EJEMPLAR GRATUITO



**PABLO PALOMAR, FISPORT | PAVIMENTOS PUÉRTOLAS | HOTEL MOBU
MIEL BÁGUENA | JESÚS VILLANUEVA, CARNICERÍA
LUCÍA SEVILLA, ADRI JILOCA-GALLOCANTA | CON NOMBRE PROPIO Y EN FEMENINO
EN BUENAS MANOS | PILAR ORTEGA, EL CALAMOCHINO**

**REVISTA LA TAJADERA:**

www.latajadera.es

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

Colaboran:

Manuel López Poy, Juanma Muñoz y Manel Marina

Maquetación e impresión:

Sistemas de Impresión y Diseño (SID)

Información y publicidad:

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

Suscripciones (revista digital):

suscripcion@latajadera.es

[*] Imagen de portada M. Marina

Sumario

Editorial _____	3
Pablo Palomar, FISPORT _____	4
Pavimentos Puértolas _____	8
Hotel MOBU _____	10
Miel Báguena _____	11
Jesús Villanueva, carnicería _____	14
Lucía Sevilla, Adri Jiloca-Gallocanta _____	16
Con nombre propio y en femenino: Gloria, Rosa y Eva ___	17
En buenas manos: Miguel Micheto, Miguel Ángel Martín, David Álvaro y Jesús Lúcia _____	20
Pilar Ortega, El Calamochino _____	25



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 quiere abrir su área de influencia. Incluye entrevistas a personajes de la vida cotidiana, reportajes sobre el medioambiente, la cultura y la economía locales, crónicas sobre la historia más próxima y consejos para conocer los lugares más bellos y emblemáticos. Asimismo, pretende contar con el apoyo y la colaboración de todos los vecinos para convertirse en el medio de comunicación por el que fluyan los proyectos, las vivencias y la historia de los aragoneses.

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

Avance del próximo número:

- Atrévete, acompáñanos
- Hotel Posada del Almudí
- Julio: edición especial
- Más que revista, guía
- Nos vamos de balnearios
- Salvemos Teruel... todos los días

Aragón es una tierra sorprendente. Cada paso; cada paraje; cada piedra atesora belleza y en muchas ocasiones una historia extraordinaria en la que recrearse.

Hace unos días —tan solo unos pocos— se celebraba en la Comarca de Calatayud un centenario, mejor dicho, un octavo centenario. Y es que en 1218 un Abad y una docena de monjes cistercienses, procedentes de otra parte de La Corona, del Monasterio de Santa María de Poblet en Tarragona, se hacían cargo de una encomienda del rey Alfonso II de Aragón, quien en el 1195 había cedido a la orden, una fortaleza musulmana a orillas del río Piedra, conocida por aquel entonces como el Castillo de Piedra Vieja. Allí se alzó el Monasterio de Piedra, sencillo y austero, ya que como rezaba el viejo lema que sostenían los observantes de la regla de San Benito, «nada debe distraer de la búsqueda de Dios.» Su arquitectura es expresión de la etapa de transición entre el románico y el gótico. Junto con el de Veruela, a los pies del Moncayo y el Monasterio de Rueda, junto al Ebro, forman un trío de inexcusable visita, si uno quiere conocer los orígenes de la provincia de Zaragoza, que son en definitiva los de esta tierra que conocemos como España.

Este asentamiento que se inició con doce frailes, poco a poco fue creciendo y en él se instalaron nuevos orantes, unos de coro (los que podríamos denominar propiamente religiosos) y otros conversos que se afanaban en el cultivo de las fértiles huertas que lo rodeaban. El paso del tiempo no fue ajeno al Monasterio y las nuevas tendencias arquitectónicas y decorativas, también dejaron su huella en el Monasterio, que como todos los fundados en aquella época, dividía sus espacios en claustro, jardín central y galerías. Es de destacar la existencia de la llamada «galería de conversos», pues miembros del coro y estos últimos, habían de habitar en espacios separados

dentro del recinto. El Cister, era consciente de la inmensa riqueza que suponía el agua, y en torno al cenobio de Nuévalos, hicieron gala de sus grandes conocimientos sobre hidráulica y los aprovechamientos de esta riqueza. Si el viajero se dirige al hermano Monasterio de Rueda —en Sástago, junto al Ebro— quedará impresionado por la enorme noria que los monjes construyeron al pie del mismo para ayudar al riego de las inmensas huertas que atesoraba. El monasterio además tiene una curiosidad que lo diferencia en su historia de otros cenobios. En la expedición de Hernán Cortes para conquistar Méjico, se integró Fray Jerónimo de Aguilar, quien a su regreso de la gesta, envió una remesa de granos, así como detalló la receta para elaborar el primer chocolate a la taza que llegó a Europa. Era el año 1534.

La desamortización de Mendizábal en 1835, supuso el abandono definitivo del convento. Decimos definitivo, ya que la Orden se vio obligada a abandonar temporalmente el espacio durante la Guerra de Independencia (1808) y en el Trienio liberal (1820–1823). Tras la desamortización, vinieron los saqueos y el deterioro del espacio, hasta que este fue adquirido por un millón doscientos cincuenta mil reales, por la familia Muntadas, quien contribuyó decisivamente a la revalorización del entorno.

Jardines; cascadas (como la famosa Cola de Caballo); la primera piscifactoría que se hizo en España; espacios naturales de los que brotan estalactitas y estalagmitas como las que se aprecian en la Gruta del Iris... son parte de los numerosos encantos naturales que atraen al visitante y que han servido de inspiración a pintores, escritores, artistas, músicos y poetas durante generaciones.

Un hotel y las propiedades de sus aguas, completan esta oferta en la Comarca zaragozana de Calatayud, que el viajero debe visitar, al menos, una vez en su vida.



FISPORT, DIEZ AÑOS CUIDANDO DE LA SALUD Y LA FORMA FÍSICA DE LOS CALAMOCHINOS

Pablo Palomar García, nació hace 33 años en Valencia y llegó a Calamocha con un año escaso de vida, cuando sus padres, médicos ambos, abandonaron su hogar después de que una riada se llevase la casa por delante, y decidieron establecerse en la comarca del Jiloca, donde su padre ejerció de médico desde 1984 hasta su jubilación, primero en Barrachina y luego en Villafranca del Campo. Salvo los cinco años que vivió en Madrid estudiando la carrera, Pablo ha pasado prácticamente toda su vida en Calamocha. Es Diplomado en Fisioterapia y Licenciado en Ciencias de Actividad Física y Deporte. Aunque en un principio barajó la posibilidad de buscar trabajo en Zaragoza, finalmente, aconsejado y apoyado por sus padres, decidió montar consulta en Calamocha, tal y como nos relata él mismo con orgullo nostálgico: «Eso fue entre 2007 y 2008. En verano acabé la carrera y una vez tomada la decisión todo sucedió muy rápido: comprar el local, hacer la obra y empezar. Desde el principio tuve claro que quería montar la consulta complementándola con un gimnasio, de tal manera que pudiera ejercer de acuerdo a la preparación que tenía. Es decir, más allá de las actividades propias de un fisioterapeuta.»

Esa doble vertiente fisio-deportiva, le permite atender a un espectro más amplio de la población y ampliar su dedicación profesional: «En definitiva, el hecho de montar



Pablo Palomar en su despacho

el gimnasio y la consulta de fisioterapia en el mismo local me permite aunar actividades multidisciplinares, trabajando directamente la salud de los pacientes de una manera integral. En cualquier caso, el gimnasio no sólo es para los pacientes. También está abierto a todos aquellos que deseen tener una actividad física reglada en pos de una buena salud.» Eso implica, obviamente, un mayor esfuerzo y una mayor dedicación, tratando de mantenerse al día y ofrecer siempre los mejores servicios: «Montar un gimnasio no es sólo tener un montón de máquinas que, por supuesto, hay que mantener periódicamente y sustituir cuando la ocasión lo requiere. Ahora mismo estamos en plena renovación y en unos días recibiremos nuevos modelos. A parte, también requiere un monitor, un profesional que te ayude, dirija y vaya controlando tu entrenamiento.»

A pesar de esta absoluta profesionalidad en el aspecto deportivo, Pablo no

olvida cual es el objetivo primordial de su centro: la salud por encima de todo: «En cualquier caso, nuestro gimnasio no es de esos que la gente piensa que son para muscular y ponerse muy fuerte, tipo culturista. Nuestros clientes lo que buscan es salud, control de peso o, lo que hemos comentado, mejorar sus dolencias de espalda fortaleciendo esas zonas. O gente que ha tenido alguna lesión y necesita recuperar el tono muscular, o, qué sé yo, problemas con ligamentos cruzados que son muy frecuentes o que necesitan fortalecer las rodillas. En definitiva, como digo, lo que perseguimos es deporte-salud y no culturismo.» Y para prestar ese servicio Fisport cuenta con el mejor equipamiento técnico y una atención personalizada, tal y como recalca su propietario: «Vamos a ver, si bien el gimnasio es pequeño, con nuestras máquinas se pueden tocar todos los músculos. De hecho nos centramos en hacer un entrenamiento muy personal para cada cliente, en grupos de tres personas máximo y el monitor lleva el control de cada uno: los tiempos, las intensidades y los ejercicios a realizar. De hecho, de un tiempo a esta parte estamos viendo que es todo un éxito. Sobre todo porque cada vez tenemos un público más femenino.»

Sin embargo, Pablo nos recuerda que ese público general fluctúa a lo largo del año, dependiendo de las estaciones: «Para la época a la que vamos, con el buen tiempo, las vacaciones de los niños, etc., baja bastante la activi-

dad del gimnasio. La gente prefiere los paseos al aire libre, correr, salir con la bici, hacer excursiones a la montaña, etc. Nuestra temporada fuerte es la de invierno, prácticamente desde finales de junio empieza a bajar la demanda y no se vuelve a reactivar hasta finales de septiembre u octubre. Quieras que no muchos de nuestros clientes son padres y madres de familia y hasta que los niños no vuelven al colegio no disponen de mucho tiempo libre para este tipo de actividad.» Además de esa clientela de tipo familiar, Fisport acoge también a un público de un perfil marcadamente profesional: «Principalmente viene gente de empresas. Nosotros sobre todo nos dedicamos a las patologías laborales, trabajamos para muchas mutuas y, para los privados, con compañías de seguros de salud. Las tenemos prácticamente todas. Por el tipo de empresas que hay en la zona [cárnicas] las patologías más frecuentes son de espalda, hernias discales, lumbalgias, hombros, codos y muñecas. Por supuesto también hay quienes sufren de cervicales y dorsales por las malas posturas que adoptamos trabajando con los ordenadores.»

En ese perfil de tipo profesional la idiosincrasia también impone un perfil de cliente marcadamente agrícola: «Tam-

bién tenemos pero cada vez menos porque los tractores van mejorando la calidad de sus suspensiones y eso se nota en reducción de patologías que en otro tiempo eran muy frecuentes, sobre todo en las épocas de cosecha: las lumbalgias por el traqueteo del tractor eran muy frecuentes.» Para abarcar este amplio abanico de clientes el horario es también lo más amplio posible: «Cierro sólo la segunda quincena de agosto, Y en cuanto al horario, estamos de lunes a viernes desde las 9.30 hasta las 13.00 horas y por la tarde desde las 16.00 hasta las 22.30.» Obviamente, en estas circunstancias la conciliación familiar no es fácil, pero el tiempo la hace llevadera: «Lo llevamos bien. Mi novia es de Calamocha, y aunque actualmente vive en Zaragoza, sabe y comprende que los trabajos vocacionales son así. Por lo demás, aunque, tras diez años con el negocio, ya hemos amortizado algunas partidas, como la inversión fue muy fuerte, no queda otra que seguir trabajando duro.»

FISPORT

Consulta de fisioterapia y gimnasio

Calle Desvío, 13-15

44200 Calamocha

Tel. 978 73 20 97





PLUMED S.L

MAQUINARIA AGRÍCOLA, RIEGOS, OCASIÓN, RECAMBIO AGRÍCOLA

*Somos una empresa de maquinaria agrícola
ubicada en Monreal del Campo (Teruel)
con más de 30 años de experiencia.*

*Somos concesionario de
New Holland, Kuhn y Promodis.*

¡Envío gratuito a partir de 150 euros!

MAQUINARIA AGRÍCOLA PLUMED S.L.

Plaza el Tollo, 715

Polígono Industrial El Tollo

44300 Monreal del Campo

Tel. 978 86 30 60

www.plumed.es

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



PAVIMENTOS PUÉRTOLAS UNA EMPRESA FAMILIAR CON VOCACIÓN DE FUTURO

José y Jesús Puértolas tienen 48 y 40 años respectivamente, son hermanos y socios de Pavimentos Puértolas, la empresa que montaron en 1990, empezando desde abajo y construyendo a base de voluntad y esfuerzo un negocio que comenzó cuando el mayor, José trabajaba de albañil con su padre y las cosas se complicaron, tal y como nos cuenta él mismo: «Mi padre enfermó y yo tenía una hernia discal importante, así que decidimos dejarlo y ponernos a buscar alternativas de futuro. Yo tenía muchas ganas de vender pavimentos, así que montamos una tienda chiquitita y un almacén contiguo. Mi hermano Jesús aunque era muy joven, también se había incorporado al oficio de la albañilería en los últimos años, pero decidimos centrarnos exclusivamente en el almacén. Fue duro, pero salimos adelante». José recuerda esos inicios con una mezcla de nostal-

gia y orgullo por el trabajo bien hecho: «Cuando empezamos vendíamos gres, azulejo, mármoles y granito natural, de ahí el nombre de la empresa. A partir de ahí, también el producto de las empresas que distribuimos y que al principio nos costó mucho conseguirlas: Porcelanosa, Roca, Venis, las más grandes. Ahora tenemos hasta 50 marcas. Se puede decir que en pavimentos lo tenemos todo.»

Cuando la empresa ya estaba consolidada llegó la crisis y los hermanos Puértolas tuvieron que reinventarse para capearla, tal y como explica José: «No lo pasamos del todo mal, pero nos tocó diversificar. Además del producto que ya trabajábamos, empezamos a meter todo tipo de materiales de construcción, encimeras de cocina y, por supuesto, las estufas de pellet. Fuimos pioneros. No solo en Calamocha, sino también en toda



la provincia de Teruel. Llevamos instaladas 1.000 máquinas en siete años. Y este año pasado estuvimos en torno a las 250. Todo eso justifica que tengamos a dos personas dedicadas a la instalación y mantenimiento.» Y la evolución del negocio es constante, igual que es constante el esfuerzo de renovación: «Por supuesto somos servicio técnico oficial y además vendemos el pellet con nuestra propia marca registrada: Biomasa de Aragón. Hay que tener en cuenta que vendemos dos mil toneladas al año en Teruel, en Huesca, en Cuenca e incluso en Francia. En definitiva, tenemos una red comercial bastante amplia.»

En este tándem familiar, las tareas no solo se reparten entre los hermanos, sino que se implica a la familia para que no quede un hueco de negocio sin cubrir, según relata José: «Los dos hacemos de todo, y además está mi mujer, Eva M^a Pérez, que se encarga de la contabilidad. Se podría decir que Jesús como lleva toda la parte económica y fiscal: entradas de materias, facturas, proveedores, impuestos, etc., es el gerente, y yo me encargo de la parte comercial y, por supuesto, me toca

viajar, visitar obras, constructoras, etc. Hoy, por ejemplo, estamos ofertando a una obra que está en Barajas, Madrid. La semana pasada estuvimos colocando estufas en Canfranc, Huesca, y en Lérida estamos haciendo un hotel. Lo que intentamos cada día es que vayamos a más, defendiendo siempre nuestro fuerte: los pavimentos. También tenemos a Juan Carlos visitando obras todos los días, es un comercial de calle dirigido y enfocado a profesionales más pequeños.» En total la empresa consta de siete personas que suponen una importante fuerza de trabajo y una potente inversión de capital al mismo tiempo: «Somos siete y ya vale. Porque cuando llega el día 30 y hay que pagar a todo el mundo, no quieras saber lo que se mueve aquí. Es un esfuerzo muy grande.» Un esfuerzo grande sustentado en la enorme capacidad de trabajo de estos dos inquietos y emprendedores hermanos.

PAVIMENTOS PUÉRTOLAS

Camilo José Cela s/n
44200 Calamocho
Tel. 978 731 184

HOTEL RURAL MOLINO DE BURBÁGUENA, UN REMANSO DE PAZ Y RELAX EN EL CORAZÓN NATURAL DE LA COMARCA DEL JILOCA



Rodeado de chopos, frutales y pequeños huertos, en un remanso de paz que antaño fue testigo de las batallas y andanzas del Cid Campeador, se yergue el hotel rural regentado por Ana, Puri y Bernardí, un lugar para olvidar la agitación cotidiana en pleno contacto con la naturaleza. Instalado en un antiguo molino propiedad del Ayuntamiento de Burbáguena, los tres socios lograron su explotación ganando un concurso público en el que se comprometieron al buen uso del establecimiento, algo de lo que hacen gala a diario y acreditan sus satisfechos clientes. Además de su entorno natural, las instalaciones de este hotel rural ofrecen seis habitaciones con baño y magníficas vistas, con una excelente conexión wifi pero sin televisión que perturbe el sosiego de los clientes, tanto nacionales como extranjeros de paso en un permanente goteo en su viaje desde los ferris de Santander hacia la costa levantina. Las excelencias del hotel se completan con

su servicio de cocina, que al sosiego del espíritu une el alimento del cuerpo y el alma. De ello se encargan Ana y Puri, con unos exquisitos platos tradicionales elaborados con productos de proximidad y de temporada y hechos con pasión y respeto por la tradición culinaria heredada de sus antepasados. Y para cerrar el círculo se ofrece un variado abanico de actividades en contacto con la naturaleza: desde paseos a caballo, a rutas de senderismo y visitas a Daroca, Belchite, Monasterio de Piedra o a la laguna de Gallocanta y sus grullas. Y todo ello por 50 euros más 5 euros del desayuno y un menú que oscila entre los 17.50 y 19.50 euros. Además admite mascotas, facilita sus instalaciones para la celebración de cursillos y jornadas de todo tipo, y solo cierra de diciembre a marzo.

Ctra. Sagunto-Burgos (N-234), km. 206
44330 Burbáguena, Teruel
Tel. 978 74 90 24
<http://elmolinodeburbaguena.com/>



«Mi pasión son las abejas y la naturaleza, y mi gran satisfacción es oír a los clientes cuando vuelven a comprar y nos comentan que Miel Báguena les ha transportado al recuerdo de la miel de su infancia, al sabor y la textura de la miel de antes.»»

MIEL BÁGUENA ARTESANÍA Y CALIDAD CON TRADICIÓN MILENARIA

La miel es un alimento que acompaña al hombre desde tiempos remotos, incluso desde antes de comenzar a labrar la tierra, de los días en que éramos solamente recolectores y prácticamente todas las civilizaciones antiguas la han considerado un producto sagrado. La comarca del Jiloca no es ajena a esta tradición ancestral y se ha convertido en lugar de referencia de la cultura apícola. Y es justo en el corazón del Jiloca donde nació «Miel Báguena», que surgió hace unos años de la mano de una familia de autónomos en el medio rural con una larga tradición emprendedora. Raúl Germán Cebollada después de estudiar varios años en Zaragoza un grado medio de chapa y pintura, decidió que, puesto que le gustaba más la vida rural y la naturaleza, era el momento de montar algo en el pueblo de donde es originaria su familia: Báguena, en Teruel, y se convirtió en apicultor. Eso ocurrió cuando tenía 20 años y recién terminados los estudios, en junio de 2014.

La idea fue, por decirlo de algún modo, fruto de un recuerdo familiar: «En mi

familia siempre lo hemos tenido en mente. Con mi abuelo Timoteo, que era agricultor y comerciante, muchas veces comentábamos lo mucho que nos gustaban las abejas.» Y una vez tomada la decisión, Raúl se puso a la difícil tarea de convertirse en profesional de un oficio para el que no hay una preparación específica: «Por desgracia no existe ningún centro de estudio o grado que te prepare para este oficio. El único modo de aprender es a fuerza de gastarte los cuartos y de viajar mucho de aquí para allá aprendiendo de los profesionales que ya están situados. En definitiva, todos somos autodidactas. Comencé haciendo unos cursos que organizó la asociación de apicultura a la que pertenezco, después me fui a Zuera [Zaragoza], a Extremadura, a Jaén, a Burdeos... La formación fue muy básica al principio, de iniciación a la apicultura. Luego ya fui aprendiendo técnicas como: el corte de miel, hacer enjambres, inseminación de abeja reina, etc.»

Después del laborioso período de formación llegó por fin el momento decisivo de montar las colmenas en el campo y poner en marcha el negocio: «Empecé con dos colmenas y poco a poco fui comprando más y más. Actualmente tengo unas 300. De todos modos, esta empresa y oficio es básicamente trashumante: vamos de aquí para allá buscando la flor. En este momento estamos en Castellón para obtener la miel de romero, después se trae para acá, para conseguir la miel del tomillo, del pipirigallo, del



bosque, etc. Normalmente es en Castellón donde pasan el invierno porque es un clima más cálido que este nuestro.» Por increíble que le pueda parecer a un profano, las colmenas se transportan de un lado a otro con un todo terreno y un remolque especial para transporte de colmenas y siempre por la noche, porque es cuando están todas las abejas dentro. Tal y como nos explica este experto apicultor, quién además nos aclara los complicados detalles de su instalación: «Se piden permisos a los ayuntamientos y a los particulares y se colocan los colmenares debidamente señalizados y en grupos de un mínimo de 25 colmenas a un máximo de 70. Y así cada 2 kilómetros, que es la distancia exigida entre colmenar y colmenar.»

Tratándose de un producto cien por cien natural, su elaboración se ciñe al proceso de recogida, purificación y envasado: «La miel de las colmenas va directa-



mente a la centrifugadora, luego pasa a unos bidones de acero inoxidable donde decanta para sacarle toda la suciedad y después se envasa directamente en el bote, sin más.» Y con un producto de una alta calidad, el último paso es la difusión, la venta y la distribución: «Vendemos sólo a particulares. Nos han conocido fundamentalmente por el boca a boca, porque además de calidad, que sin ninguna duda es excelente puesto que es miel pura de colmena, tenemos un precio muy competitivo de seis euros por kilo.» Pero los nuevos tiempos se imponen y la vieja técnica de la promoción personal también se combina ahora con las modernas tecnologías: «Estamos haciendo el logotipo, las etiquetas, e incluso una página web para poder vender con más facilidad... y en Facebook cada día ponemos algo.

Fundamentalmente vendemos en casa, en botes de cristal de un kilo y a cual-

quier hora, incluso fines de semana. Pero para otros pedidos la enviamos con transporte urgente y en 24 horas está en cualquier punto de España. Tenemos clientes en Madrid, Valencia, Teruel, Huesca, Barcelona, Coruña o Santander, además de en muchos pueblos de la provincia, claro.»

Ese éxito es resultado de un trabajo bien hecho, con el cariño y el esfuerzo que caracterizan los trabajos en el campo, aunque a veces no tengan todo el apoyo que merecen: «La calidad de vida en el medio rural y natural haciendo lo que a uno le gusta no tiene comparación con nada, lo único que echo en falta es lo ya comentado de unos estudios reglados y por supuestos más ayudas. De no haber sido por el apoyo moral y económico de mi familia esto no hubiera sido posible. Los emprendedores en el medio rural estamos muy abandonados.» Pero más allá de las premuras del negocio, Raúl se sabe heredero de una tradición milenaria que le llena de apasionado orgullo: «Mi pasión son las abejas y la naturaleza, y mi gran satisfacción es oír a los clientes cuando vuelven a comprar y nos comentan que Miel Báguena les ha transportado al recuerdo de la miel de su infancia, al sabor y la textura de la miel de antes.»

MIEL BÁGUENA

Rambla, 14

44320 Báguena (Teruel)

Tel. 627 883 273 y 978 733 183



CARNICERÍA VILLANUEVA UNA DINASTÍA DEDICADA AL NEGOCIO DE LA CARNE DESDE HACE CASI UN SIGLO

Jesús Villanueva lleva el oficio de la carnicería en los genes. Hijo y nieto de carniceros, nació en 1981, estudió el bachillerato en Calamocha, y desde muy joven ha trabajado en el negocio familiar ayudando a sus padres, aunque también hizo otras cosas para ganarse unas perras: «tuve todo tipo de oficios que compaginé con los estudios. Y hace ahora seis o siete años, me incorporé al cien por cien en la carnicería.»

Como se suele decir, «de casta le viene al galgo» y en este caso concreto, el pedigrí de Jesús se remonta a mediados del siglo pasado: «En este local estamos desde septiembre de 1982, pero mis abuelos paternos ya montaron una carnicería en su pueblo, en Loscos, Teruel, hace unos 70 años. Mi padre, que falleció hace unos meses, hoy tendría 65 años y cuando nació ya tenían la carnicería.» Jesús recuerda con cariño la figura paterna que le legó un oficio que él ejerce con orgullo: «Mis abuelos tuvieron dos hijos, mi padre y una hermana, pero solo él siguió el negocio. Mi padre se vino a vivir a Calamocha, a casa de unos familiares, con 14 o 15 años, y se puso a trabajar en el matadero. Al poco conoció a mi madre que se incorporó también al negocio. Aunque en su familia no eran carniceros, su abuela hacía muy buenas morcillas y embutidos y de ella aprendió a hacerlas como se hacía en las casas toda la vida.»

A este recuerdo se suma su madre, María Rosa Polo Catalán, que rememora aquellos ilusionados días: «Llevábamos cinco años casados cuando mi marido y yo montamos

esta carnicería, aunque antes estuvimos cinco años trabajando en el matadero de Valdepeñas, en Ciudad Real. Luego murió mi padre y volvimos. Al poco tiempo nació mi hijo Jesús y montamos esto.» Con un gesto señala la carnicería en la que su hijo se crió, tal y como se encarga de señalarnos él mismo: «Se podría decir que yo nací en esta carnicería. Tengo una hermana, pero es peluquera en Valencia. A parte de todo lo que te he contado al principio, también soy ganadero.» Esta es una faceta de la que Jesús habla con entusiasmo: «Tengo terneras estabuladas. Las compro con dos meses y las crío y engordo hasta el año más o menos. Son todas de razas nobles: Blonda, Azul belga, Limusina, Charolés... Eso sí, son cruces. Al principio teníamos Limusina y Charolés, pero nos dimos cuenta que cuanto más raza, más delicadas. Había que invertir muchas horas para sacarlas adelante. De ahí que al final nos decidiéramos por traer un cruce de madre limusina y padre charolés. Nosotros vamos a comprar a las dos ferias más grandes de España: Torrelavega y Talavera de la Reina.»

A medida que habla, el entusiasmo de este emprendedor carnicero aumenta, demostrando que es un digno heredero de la saga familiar: «¡Llevamos 30 años con la granja! Y con la carnicería llevamos 37. La granja la montaron inicialmente mi padre, Aurelio Villanueva Villanueva, y mi tío, pero luego se la quedó solo mi padre. Tenemos unos 110 terneros y cumplimos todas las normas exigidas por la Unión Europea en cuanto al bienestar animal se

refiere. Hace poco ha salido una ordenanza que nos obligaba a darles unos determinados metros a cada bicho. Tenemos 600 metros cuadrados cubiertos y otros tantos al aire libre. Son 1200 metros cuadrados de nave, lo que está muy bien.»

Volviendo a la otra parte del negocio, Jesús nos desgana las especialidades de la Carnicería Villanueva: «Básicamente el embutido de cerdo: lomo, morcilla, longaniza, chistorra, chorizo, salchichas... y todo casero, como se ha hecho siempre. Y por supuesto ternasco de Aragón, más concretamente del Valle de Jiloca: Villarquemado, Cella, etc. También somos conocidos por nuestros preparados artesanales: pinchos morunos de cerdo, hamburguesas de pollo y de ternera, costillas adobadas, distintos tipos de lomos... y algo muy importante para los celíacos: la mayoría de nuestros productos son aptos para ellos. Naturalmente, todo de una calidad insuperable.» En definitiva es un negocio familiar con mucha historia por detrás y un porvenir con relevo garantizado, al menos en la teoría, con los hijos de Jesús y su pareja, Sandra: «Tenemos dos, Alicia y Daniel, de 2 y 4 años. Los ojitos derechos de mi madre y de mi abuela, por cierto es la más vieja de todo Calamocha. Se llama Pilar Catalán Clavel, tiene 102 años y está en la residencia.»

CARNICERÍA VILLANUEVA

Plza. El Peirón (Bartolomé Esteban)

44200 Calamocha

Tel. 978 731 401

LUCÍA SEVILLA, GERENTE DE ADRI UNA INSTITUCIÓN EN APOYO DEL EMPRENDIMIENTO RURAL



Lucía Sevilla es natural de Villahermosa, Ciudad Real, y lleva 25 años viviendo en Calamocha. Es la gerente de ADRI Jiloca-Gallocanta, una asociación que se creó en 1991 con el objeto de ayudar a emprendedores en el medio rural. Las siglas responden a Asociación de Desarrollo Rural Integral y comenzó gestionando los Programas Leader de fondos europeos cuyo desarrollo ha tenido varias etapas. Tal y como explica su gerente, se trata de una institución con diversidad de contenidos y funciones: **«Contamos con fondos tanto europeos como del Gobierno de Aragón y estamos orientados a la ayuda a ayuntamientos, empresas y profesionales que van a hacer inversiones en el territorio de las comarcas de Jiloca y Daroca. Este es el papel más importante de esta asociación, pero también hemos desarrollado otros proyectos: cooperación, cultura, naturaleza, agroalimentarios, etc. También hemos hecho mucha formación.»**

La Adri Jiloca-Gallocanta cubre un vasto territorio y también tiene una oficina en Daroca. De hecho son tres personas las que trabajan en ella, la propia Lucía Sevilla y dos técnicas de desarrollo. Eso supone adaptarse a unas complicadas necesidades de gestión y administración: **«A Monreal, como forma parte de la Comarca del Jiloca, vamos los viernes, y al resto de lugares vamos siempre que nos llaman o nos necesitan. En todo el territorio hay 73 pueblos y una población de unos 16.000 habitantes.»** Toda su labor es pública y transparente, tal y como enfatiza Lucía: **«Al ser una información pública los proyectos se pueden ver en nuestra página web. De hecho, la información también se envía a los medios de comunicación. Últimamente, hemos apoyado a una empresa de escabechados en Lagueruela, otra de hidromiel en Lechón, a las monjas de Daroca, que han hecho un obrador de repostería. En el sector agroalimentario también estamos prestando apoyo, por ejemplo, en el secadero de Casa Vieja, donde han montado una sala de catas, Qalat-Santa Elena, etc. Salvo a las grandes empresas, las que tienen más de 20 trabajadores y facturan más de cuatro millones de euros al año, se intenta apoyar al máximo de proyectos de los emprendedores que se dirigen a las oficinas de Adri para asesorarles a la hora de tramitar la ayuda.»**

CON NOMBRE PROPIO... Y EN FEMENINO

GLORIA DOMINGO SAZ

*«Confecciones Gloria,
el sueño hecho realidad de
María Gloria Domingo Saz»»*

Mujer valiente y emprendedora, María Gloria ha recorrido un largo camino de lucha y superación de dificultades antes de que, hace ya quince años, se lanzase de cabeza al lío de montar su propio negocio y ser su propia jefa, tal y como ella misma relata: «Me metí en esto como el que se tira a la piscina sin saber nadar. Yo estuve muchos años como empleada de hogar en casa de doña Andresa y don Pedro, el médico de Calamocha. Esa es mi segunda familia y quiero recalcarlo porque es así como lo siento y además aprendí mucho con ellos.»

La mirada le brilla cuando se remonta a los días de su infancia, a sus primeros trabajos siendo poco más que una niña: «Yo soy de Lechago, un pueblito de aquí al lado que solo tiene 35 habitantes. Antes de en casa del médico estuve trabajando cinco años en un matadero que ya no existe, el Jalonca, que estaba ahí bajo, junto a la fábrica de mantas. Tenía sólo 13 años. Como no quise seguir estudiando y como además estaban ahí mi hermana, mi cuñado y mis tíos, pues fue acabar el colegio... y a trabajar. En aquellos tiempos los padres no se andaban con tonterías, el que no valía o no quería es-



tudiar, aprendía rápido un oficio. Era lo que tocaba. ¡Hace 40 años, ahí es nada!»

Y cuatro décadas después de tanto esfuerzo, al fin se siente satisfecha porque ha logrado hacerse un hueco en el comercio textil de Calamocha, donde tiene una clientela a la que cuida esmeradamente: «Vendo ropa de señora, caballero y hogar. Y además hago cortinas, trabajos de costura y limpieza, básicamente lavandería y tintorería. Esto último lo hacen en Teruel, yo recojo aquí los encargos, vienen a buscarlos y luego me los mandan. Y sí, la verdad es que estoy muy contenta. Con todo.»

ROSA BLANCA GÓMEZ BERNAD



<<...la inspiración de Qalat Catering>>

Rosa es copropietaria de Industrias Cárnicas Santa Elena SL junto a su esposo, José Antonio Juste, desde 1999 y desde hace 6 años es la responsable inspiradora de la nueva estrella de la empresa: Qalat Catering, un proyecto en el que la innovación gastronómica con raíces en la cocina tradicional es la base fundamental de su éxito. Rosa tiene en sus manos la evolución de esta marca que, tal y como ella nos cuenta, está en permanente cambio y crecimiento: «En el tema catering necesitamos crecer y por ese motivo de aquí a un año o dos ampliaremos la cocina unos cuantos metros cuadrados más. Asimismo, en esta evolución permanente contamos con una inmensa ventaja: tenemos detrás un magnífico equipo humano». Pero esa evolución no depende sólo de esos factores básicos, sino también de la innovación en los productos que ofrecen: «Ahora está surgiendo lo que denominamos 'la quinta gama de cocina', que son productos totalmente elaborados para que los llesves a casa, te los calientes y los disfrutes sin complicaciones. Por ejemplo, ya estamos elaborando unas excelentes migas o un secreto de cerdo hecho a baja temperatura y presentado en bandeja, listo para consumir.» Como se suele decir: el futuro ya está aquí.

EVA M^a PÉREZ

«la sonrisa afable de Pavimentos Puértolas»

Además de los hijos y vida, Eva comparte ocupaciones laborales con su marido, José Puértolas, en la empresa familiar que éste montó junto a su hermano Jesús hace 18 años. Eva nació en la localidad valenciana de Puerto Sagunto, pero desde muy pequeña veraneaba muy cerca de Calamocha, en Luco de Jiloca, la localidad de donde procede su familia materna, tal y como ella misma nos explica: «Con 16 años mi madre se fue a vivir a Puerto Sagunto y allí se casó con mi padre. José y yo nos conocemos desde pequeños, éramos de la misma padilla, pero cuando crecimos nos distanciamos y emprendimos diferentes caminos en la vida, hasta que hace ocho años nos volvimos a encontrar y ahí surgió de nuevo la chispa del amor.» Con una sonrisa ilusionada, Eva recuerda como esa chispa se mantuvo viva a pesar de todas las dificultades para acabar uniendo vida y trabajo con José: «Al principio iba y venía desde Valencia con frecuencia, ya que gracias a la autovía estaba aquí en un par de horas. Al poco tiempo empecé a ayudar con la contabilidad de la empresa y eso hizo que terminara trasladándome con mi hijo a vivir a Calamocha. Finalmente, hace siete años nos casamos.» Y desde entonces se ha convertido en el alma femenina de Pavi-



mentos Puértolas, un negocio al que dedica muchas horas pero sin olvidar disfrutar de la vida: «Este trabajo nuestro no nos da para mucho descanso, hacemos muchas horas y por eso hay que aprovechar muy bien las ocasiones en las que podemos desconectar, ya sea con la familia o con las amigas, con las que tengo un grupo para disfrutar de mi afición favorita: salir a andar por el monte.»

EN BUENAS MANOS

Miguel Micheto, el arte de la repostería en la mejor tradición pastelera

Hablar de Micheto en Calatayud es hablar de una familia con tradición pastelera desde hace más de dos siglos, al menos desde 1770, que es hasta donde los Micheto han podido rastrear las raíces de su negocio, que por aquel entonces regentaba su antepasado ramón, pastelero y cerero de la localidad aragonesa. Cuentan las crónicas que ya el rey Alfonso XIII tuvo ocasión de paladear en sus viajes con parada en Calatayud los bizcochos que elaborada Manuel Micheto, abuelo de los actuales propietarios. Miguel Micheto, de 56 años es quien se encuentra ahora a los mandos del obrador. Aquellas regias degustaciones le valieron a la pastelería bilbilítana el nombramiento de Establecimiento Proveedor de la Real Casa, que se produjo oficialmente en 1926.

Mucho bizcocho, fruta de Aragón, merengue, turrón, pastel, adoquín y tarta han salido desde entonces de los hornos y las mesas de amasar de esta saga familiar que tuvo su continuación a mediados del pasado siglo en Miguel, padre del actual, que se formó profesionalmente con el afamado maestro pastelero barcelonés Jaume Sabat y que, junto a su esposa, M^a Isabel Ruiz de Morales, amplió el negocio que acabó legando a la siguiente generación, encarnada por sus hijas M^a Cruz y Mabel y su hijo Miguel, un auténtico maestro en las lides reposteras y un especialista en lo que al chocolate se refiere, tal y como nos

demonstró en su apasionada explicación el día que lo visitamos. Su único pesar es no haber podido compartir más el trabajo y el aprendizaje en el obrador con su padre, al que la enfermedad se llevó, desdichadamente, demasiado pronto.

Hoy la Pastelería Micheto es conocida en todo el territorio nacional gracias a su selecta pastelería y bombonería artesanal, que ha sido distinguida con la Medalla Basilio Paraíso con la que la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza premia el buen hacer de las empresas centenarias aragonesas. Este galardón, junto a los múltiples documentos de reconocimiento a la profesionalidad y maestría artesanal que esta saga familiar atesora en su obrador, son el orgullo de Miguel Micheto, un hombre afaible enamorado de la música —no en vano tuvo su etapa como pincha discos en la radio—, un artesano ejemplar que mantiene viva una tradición, de la que se siente plenamente orgulloso y que endulza la vida de sus clientes, la auténtica razón de ser del trabajo de esta saga familiar que aúna la calidad artesanal, con la materia prima de alta calidad y una permanente vocación de renovación en la repostería.

PASTELERÍA MICHETO
 C/ Luis Guedea nº 10
 50300 Calatayud (Zaragoza)
 Tel. 976 88 30 25
 Email: micheto@micheto.es



A. Martín Fotógrafos. Creatividad, modernidad y tradición con Calamocha en el objetivo



En pleno casco urbano de Calamocha hay un lugar donde la tradición y la modernidad se funden, donde las emociones y los recuerdos se transforman en arte de la mano de la creatividad de Miguel Ángel Martín Campos, un fotógrafo que está al frente de un estudio con distintos ambientes y atrezzo suficiente para conseguir la mayor calidad y variedad en sus reportajes sociales. Esta moderna imagen cuenta con el respaldo de más de medio siglo de un negocio familiar con fuertes raíces en Calamocha, tal y como señala el propio Miguel Ángel: «Mi padre empezó el negocio y estuvo casi 50 años hasta que se jubiló. Yo llevo más de 18 años trabajando en el negocio y mi mujer Laura 7. Desde que comenzamos el relevo generacional, hemos modernizado la empresa. No sólo dando una nueva imagen más actual a las instalaciones, sino fundamentalmente a través de nuestros trabajos.»

En estos años ha realizado más de 500 bodas y cientos de reportajes de eventos y actos sociales, fundamentalmente en las provincias de Teruel, Zaragoza y Guadalajara, ofreciendo un amplio servicio que abarca prácticamente todo lo relacionado con el arte de la fotografía: «Nuestro principal trabajo es el reportaje social: bodas, comuniones, reportajes de estudio y exterior para niños, fotografía de embarazo, actos sociales, etc. También realizamos fotografía corporativa en todos sus ámbitos, desde fotografía de producto a imagen de marca, pasando por instalaciones de empresa y visitas virtuales para web. Además podemos realizar el diseño e imprenta de cualquier reclamo publicitario, desde flyers, folletos y cartelería, y por supuesto, la creación completa de una página web totalmente personalizada.»

Y en todo ese ingente trabajo Miguel Ángel Martín y su equipo no solo ponen una enorme profesionalidad sino una creatividad y originalidad que es su sello de distinción: «Nuestros reportajes de boda distan mucho de los que se hacían en el pasado, de esos tan trillados de toda la vida. Huimos de posados y fundamentalmente contamos historias a través de nuestros reportajes y fotografías. Nuestra idea es siempre plasmar el momento, sin intervenir, para captar esa

EN BUENAS MANOS

naturalidad y espontaneidad, que de otra manera sería imposible capturar. Para ello cubrimos los dos, tanto Laura como yo, la mayoría de las bodas, para no dejar escapar nada a nuestro objetivo.»

Con la calidad como divisa, Laura y Miguel Ángel no solo imprimen su sello creativo en las bodas, sino en todos los trabajos que realizan: «En nuestras sesiones, tanto comuniones, reportajes con niños, retratos de adultos, eventos, etc., lo que buscamos es conseguir fotos originales, divertidas pero con estilo. Para ello creamos un ambiente distendido, jugando con los niños para conseguir esas expresiones únicas y naturales. Empleamos las técnicas de retrato y edición más novedosas. Realizamos las sesiones tanto en estudio como en exterior, dependiendo de los gustos de cada cliente.» Y precisamente son esos clientes el principal objetivo de un servicio personalizado, realizando los desplazamientos necesarios y la adaptación a los ambientes que ellos elijan y a los que el fotógrafo muestra su respeto y agradecimiento personal, tal y como afirma profundamente convencido: «Sobre todo quiero agradecer profundamente el apoyo de toda esa gente que en todos estos años no ha dejado de confiar en nosotros sus recuerdos.»

De forma casi inevitable, la afición favorita de Miguel Ángel, está ineludiblemente ligada a su trabajo: «Mi hobby

no es otro que la fotografía de viaje y paisaje. Me apasiona estar en contacto con la naturaleza, planificar el momento idóneo de luz y condiciones, dar rienda suelta a la creatividad. No se puede explicar con palabras lo que se puede llegar a sentir cuando captas ese momento único de luz, en ese lugar que tantas ganas tenías de retratar. En ese momento sientes como si se parase el tiempo, te sientes afortunado de poder vivirlo y capturarlo. El próximo año quiero que este hobby pase a ser una parte importante de mi trabajo, a través de la realización de talleres y cursos relacionados con esta disciplina fotográfica.»

A. MARTÍN FOTÓGRAFOS

C/ Manuel Marina, 2

44200 Calamocha

Tel. 978 730 826

<http://www.amartinfotografos.com>



David Álvaro Lúcia, hostelero con pedigrí y propietario del bar-cafetería El Refugio y del Acuaris Lounge Bar



David Álvaro Lúcia tiene 41 años y se dedica a la hostelería de toda la vida. Desde hace seis años dirige el nuevo Refugio y veinticinco son los que lleva con el Acuaris Lounge Bar, tal y como nos explica él mismo: «Esto es un negocio familiar que ha ido pasando de padres a hijos. Después de mi abuelo lo llevó mi padre y éste se lo pasó a mi hermano y ahora me encargo yo. En este local llevamos solo seis años. Antes mi padre tenía una tienda de chuches, pero al morir él decidimos cerrar la tienda y el antiguo Refugio que estaba en la calle de atrás y centralizarlo aquí todo.» Como decimos, el pedigrí hostelero de David se remonta a su abuelo, que fue quien montó la discoteca existente en los bajos de El Refugio en 1974. De hecho, fue una de las primeras salas de baile que se montó en la provincia de Teruel tal y como prueba el certificado que David tiene enmarcado y el que aparecen todos los datos de su fundación.

Ahora es él quien dirige el doble local con cafetería en la parte de arriba, abierta de nueve a una y de cinco y media a doce. Y el disco pub, abajo, abierto viernes, sábado y festivos a partir de las once de la noche. Además cuenta con una terraza cubierta en la calle, que permite que la clientela pueda fumar incluso en pleno invierno gracias a las estufas que han instalado. Esta diversidad de locales y ambientes facilita también una clientela más amplia y variada: «En la cafetería hay un ambiente más familiar, de amas de casa, gente que trabaja, etc. Servimos café y bocadillos fríos, pero no tenemos cocina. Por la noche también servimos copas. Y abajo es más para gente joven, con 300 metros cuadrados de discoteca, con su cabina de DJ, zona de sofás, espacio para bailar y juegos de dardos, futbolines y un billar.»

CAFÉ REFUGIO/AQUARIUS LOUNGE BAR

Corona de Aragón, 3

44200 Calamocha

Tel. 978 730 895



EN BUENAS MANOS

Jesús Lúcia, un entrañable profesional



Decía Rubén Blades en su canción Pedro Navaja: «La vida te da sorpresas, sorpresas te da la vida» y recientemente he tenido ocasión de comprobarlo en carne propia y de forma agradable. Por extraño que parezca, a pesar de llevar seis meses recorriendo las calles de Calamocha, a veces todavía no sé dónde encontrar proveedores para cosas aparentemente sencillas y resolver algunos problemas domésticos, como por ejemplo, un cristalero, que necesitaba como agua de mayo, puesto que debido a la mudanza se me rompieron los cristales de algunos marcos y así siguen desde entonces. Si bien es cierto que había visto algunas empresas de carpintería de aluminio, que por descontado entiendo que deben de tener cristales, siempre pensaba que mis necesidades serían poca cosa para ellos. Pues bien, entre buscar y pensar de pronto recordé que años atrás había un cristalero en la calle Corona de Aragón y me decidí a indagar.

Como suele suceder en estos casos, ahora mismo no recuerdo quién me proporcionó la pista, pero hablando con unos y con otros, me fui enterando de que esa cristalería la montó Pedro José Lúcia a finales de los años 70 y que tuvo allí el negocio hasta su muerte, diez años después. Incluso averigüé que sus dos hijos, Jesús y Javier, trabajaban con él. Al enterarme de los detalles y del nombre del propietario no pude evitar exclamar << Hombre Lúcia! Ese

apellido está relacionado conmigo, directa o indirectamente a través de mis parientes Benedicto.» Fue entonces cuando uno de mis interlocutores apuntó otro dato que volvió a hacerme sonreír: «Habla con Jesús, uno de los hijos, que actualmente es el que lleva el negocio familiar y creo que era amigo de tu tío José Manuel Marina.»

Con la comprensible ilusión localicé a Jesús y además de recuperar a un pariente lejano, conocí a un gran profesional que por supuesto ha quedado en arreglarme mis maltrechos cuadros. Y por si estas coincidencias fueran pocas, resultó que además éramos vecinos. Su bloque y el mío están frente por frente. Y en el primer encuentro se nos fue el tiempo charlando de mil detalles y no fuimos conociendo. Pero en definitiva, en lo que atañe a esta revista, lo que importa es que Jesús Lúcia tiene una empresa especializada en carpintería de aluminio, pvc y cristalería, entre otras cosas. Se trata de negocio familiar floreciente y la única pena de Jesús es que su padre no vivió para ver la expansión de su negocio a partir de 1992, que fue cuando abandonaron la calle Corona de Aragón y se trasladaron a la actual ubicación, desde donde os he contado esta entrañable crónica personal.

CRISTALERÍA PEDRO JOSÉ

Av. Estación Nueva 37, Calamocha

Tel. 978 730 281

PILAR ORTEGA DE DIEGO, COPROPIETARIA DEL SUPERMERCADO EL CALAMOCHINO LA RECOMPENSA A UNA VIDA DE TRABAJO Y ESFUERZO

Pilar Ortega es una mujer luchadora que sabe lo que es el trabajo duro y buscarse la vida desde que era una niña que se quedó huérfana de padre a los cuatro años. Un buen día de principios de verano vino desde El Poyo del Cid, a seis kilómetros de Calamocha, a comprarse unos zapatos en casa de Jesús Sánchez y Amparo, quienes viendo lo bien que se expresaba con tan sólo 13 años, le propusieron que se quedase a trabajar con ellos, cosa que Pilar aceptó encantada y también, dando muestras de una precoz iniciativa, se buscó un complemento para redondear el día, tal y como nos recuerda ella misma: «Además, al medio día iba al Hotel Fidalgo ‘a doblar servilletas’, un trabajo por el que me daban de comer cada día, y por la tarde regresaba a mi pueblo.» Cuando llegó el invierno le propusieron quedarse puesto que pronto cumpliría los 14 años y ya podrían contratarla, o asegurarla, como se decía antes. Empeñada en no volver a las Teresianas en Teruel, donde había estado estudiando el curso anterior y animada por los jefes, que más que jefes eran profesores del comercio, del marketing y del saber estar con los clientes, se quedó. Su madre y ella se vinieron a vivir a Calamocha porque a las dos les daba miedo

que le pasara lo que a su padre y marido, que murió atropellado yendo en bicicleta a trabajar. Era empleado de Renfe y se encargaba del cambio de agujas de la vía en la estación nueva.

Su madre consiguió trabajo como lavandera en el Hotel Fidalgo gracias a la buena relación que tenía Pilar con la matriarca de la familia, Doña Pepa. Así siguieron unos años, hasta que a los 19 Pilar se unió a José Valero, vecino de Calamocha, y en el año 1970 abrieron una tienda en la calle Justicia, donde actualmente está la zapatería Paso a Paso. Pero como eran solteros los dos y eso no estaba bien visto, decidieron casarse. Fueron tiempos difíciles. Su marido era agricultor y cuando volvía de trabajar en el campo hacía los repartos de pedidos de la tienda con una moto y un carrito. Con el tiempo las cosas empezaron a mejorar, como recuerda Pilar con una sonrisa: «Contratamos una dependienta y luego llegaron los hijos. He tenido tres, y como quien dice, casi que los he criado entre cajas y verduras. Bueno, sin casi. A mi hija la mayor la tenía metida en una caja de plátanos con una manta en la trastienda porque entre toma y toma para darle de mamar no me daba tiem-



po a más. Suerte de mi madre que me ayudaba. Bueno, y mi marido. A mis tres hijos les he dado pecho en las mismas condiciones.»

Mujer emprendedora mucho antes de que se pusiese de moda la palabra, Pilar se convirtió en una pionera del negocio de la alimentación en Calamocha: «Fuimos el primer autoservicio de Calamocha, los demás comercios eran de mostrador y venta al detal.» Pero en esa particular lucha por la vida, Pilar y José no estaban solos y también sus hijos contribuyeron en lo que pudieron a sacar adelante y a ampliar el negocio familiar: «Mis hijos se llaman Ana María, José Daniel y Francisco Javier. Aunque todos estudiaron, siempre nos ayudaron en la tienda en vacaciones. Mi hija la mayor se casó en 1.992 con un chico de Calamocha, Pascual, que trabajaba en Teruel y al casarse se vino a vivir y a trabajar con nosotros.» Ese apoyo demostró ser absolutamente decisivo: «Fue en ese momento cuando dejamos la antigua tienda y abrimos este su-

permercado de 300 m². En el otro local, como era tan pequeño teníamos la fruta en la calle y claro cuando llovía íbamos locos poniendo lonas. Fuimos pioneros en estas calles donde entonces no había nada. De hecho, este local había sido la cochera de los autobuses de Bello.» Como no podía ser de otra forma, la perseverancia y el esfuerzo común dieron sus frutos y el negocio se consolidó: «Así que aquí nos instalamos con mis hijos y con la dependienta que teníamos y seguimos teniendo, Montse. Y poco a poco fuimos creciendo. Además de las verduras, incorporamos la carnicería y la pescadería.»

Pilar ha sabido transmitir ese amor por el trabajo bien hecho a sus hijos, que han seguido, de una u otra forma, la tradición familiar: «Hoy en día mis hijos están empleados en negocios relacionados de una u otra manera con el de sus padres. Mi hijo mayor vive en Londres y vende nuestros productos en un bar de tapas que montó: Tozino, se llama. Sí, con ceta. Ana y Pascual están aquí y llevan el supermercado. Y el pequeño tiene una carnicería-charcutería en La Almunia de Doña Godina, en Zaragoza. Que se llama igual, El Calamochino.» A pesar de todos los esfuerzos y sacrificios, Pilar guarda gratos recuerdos de aquellos años de lucha para sacar el negocio adelante, recuerdos de duro trabajo que el tiempo ha convertido en anécdotas: «En la otra tienda, como era tan pequeña, unos 90 metros cuadrados, los proveedores descargaban en la calle

el género y por la noche teníamos que meterlo todo. O mi marido, que cuando regresaba del campo a última hora de la tarde era quien hacía los repartos como ya he explicado.»

Esa determinación, combinada con la iniciativa comercial y el esfuerzo continuo, consiguieron levantar un sólido proyecto comercial, capaz de resistir todos los avatares: «Con el tiempo el negocio se consolidó y se convirtió en una referencia local, aunque Calamocha ha perdido población en los últimos años seguimos siendo el supermercado de referencia, puesto que tenemos carnicería y pescadería en el centro del pueblo. Actualmente somos doce personas las que trabajamos aquí entre dependientas, cajeras, repartidores, reponedoras, etc. pero en verano contratamos a más personal puesto que la población local aumenta.» Esa capacidad de superación es fruto de una permanente actividad al servicio del público. «Empezamos a las 7 de la mañana porque es cuando vienen los camiones a descargar, pero al público abrimos un poco antes de las 9 hasta las 14 o 14.15 y por la tarde de 16.00 a 20.00 todos los días, excepto domingos.» A pesar de que las cosas funcionan, un negocio siempre exige estar al pie del cañón, tal y como reconoce esta emprendedora mujer, que hasta en su jubilación sigue manteniendo una febril actividad: «Disfruto de la jubilación activa y ayudo mientras sea útil, pero mi gran pasión es leer y escribir, de hecho estoy metida en la preparación de un li-

bro de memorias. Y me gusta andar, algo que practico siempre que puedo.»

Y ese espíritu inquieto lo ha transmitido también a su negocio, que ha convertido en parte activa de la vida social de Calamocha, aquel pueblo al que hace ya 54 años venía todos los días en bicicleta para trabajar y poner los cimientos de su sueño, El Calamochino, del que hoy se siente orgullosa: «No dejéis de señalar que El Calamochino está muy integrado en todas las actividades lúdicas, deportivas y sociales de Calamocha. Esponsorizamos equipos bicicletas, de motos, peñas, etc.»

Decía Henry Ford «cuanto más me esfuerzo más suerte tengo», una frase que podría servir perfectamente para definir la trayectoria de El Calamochino y su alma mater, Pilar Ortega de Diego: «Fuimos pioneros en muchas cosas, incluso socios fundadores de Jamcal, y también secando jamones con marcas propias: El Calamochino, D.O. de Teruel y los Llanos de Calamocha. Hoy en día ya quedan muy lejos aquellos repartos con el carrito, nuestra flota está compuesta de furgonetas frigoríficas.» Es la prueba del éxito obtenido y la promesa de un futuro halagüeño.

EL CALAMOCHINO
Corona de Aragón, 6
44200 Calamocha
Tel. 978 730 828

Micheto

PASTELERÍA CONFITERÍA

Endulzando paladares de 1770



Bombones, ensaimadas, hojaldres, mazapanes,
merengues, pastas de té, pasteles variados, tartas...

PRODUCTOS TÍPICOS:

Frutas de Aragón

Gajos y tiras de naranja bañados en chocolate

Cerezas al marrasquino

San Roquicos

Bizcochos...

Micheto

Luis Guedea, 10
50300 Calatayud, Zaragoza
Tel. 976 883 025
www.micheto.es