

Nº 7. JUNIO 2018

LA TAJADERA

TERUEL Y ZARAGOZA. VIAJES Y GASTRONOMÍA



LA POSADA DEL ALMUDÍ | ANTOJICOS | FLORISTERÍA MARYMAR
CARNICERÍA CASTILLO | ATRÉVETE, ACOMPÁÑANOS... |
ESPECIAL TAPAS: MARZO'S EL RINCÓN DE LUIS EL CHATO
EL MIRADOR BURGER SAN ROQUE LA TABERNA PATO'S
BAR DEL JUBILADO | GUÍA DE RUBIELOS DE MORA | TAXI BORRASCA |
SALVEMOS TERUEL... TODOS LOS DÍAS



REVISTA LA TAJADERA:

www.latajadera.es

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

Colaboran:

Manuel López Poy, Juanma Muñoz, María Bosque 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 "tapas El Mirador"

Sumario

La Posada del Almodí	4
Antojicos	6
Floristería MaryMar	8
Carnicería Castillo	10
Atrévete, acompáñanos... ..	12
Especial tapas	13
Marzo's	14
El Rincón de Luis	15
El Chato	16
Burger San Roque	17
El Mirador	18
La Taberna	20
Bar del Jubilado	21
Pato's	22
Guía de Rubielos de Mora	23
Taxi Borrasca	25
Salvemos Teruel... todos los días	27



El editor se explica: donde dijimos especial, decimos especialmente habitual.

Estimados lectores, aunque en la pasada edición nos habíamos planteado la posibilidad de hacer un número especial conjunto para los meses de julio y agosto, sobre todo por aquello de que las vacaciones de algunos de nuestros colaboradores coincidirían también con las vuestras, hemos decidido finalmente hacer la habitual edición mensual que tienes en tus manos. Ello se debe, por fortuna para nosotros, a la gran expectación que hemos constatando que está produciendo la reorientación de nuestra revista como publicación de «Viajes y Gastronomía», lo que nos ha llevado a mantener nuestra periodicidad mensual durante el verano, pero eso sí, con un espíritu y un contenido muy especial, muy lúdico y muy vacacional. De hecho, pretendemos que todas y cada una de las futuras entregas de La Tajadera sean muy, muy especiales, ya que seguiremos tratando temas de interés general, pero con ese punto de dedicación especial a nuestra naturaleza, nuestra gastronomía y nuestro patrimonio. Porque, a fin de cuentas, a todos nos gusta comer y viajar... y ambas cosas son un potencial especial de nuestra tierra que todos debemos explotar.

Avance del próximo número:

- De tapas por Daroca
- Especial fiestas de verano
- Nos vamos de balnearios...

En 2013 un afamado violinista estadounidense y su mujer visitaban el levante español a fin de ofrecer dos conciertos: uno junto a la Sinfónica de Valencia en la ciudad del Turia y un recital en solitario en la ciudad de Castellón. Era el primer viaje de ambos para actuar en España y al terminar los ensayos, como es lógico se planteó la necesidad de comer algo. Fue del concierto de la sinfónica de Dallas de donde partió la propuesta de «comer de tapas». Y es que la fama de esta «pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida» —que es como las define la RAE desde 1936, fecha en que por primera vez se recoge esta acepción en el diccionario— se ha extendido más allá del charco, donde hizo fortuna allá por 1985, cuando la norteamericana Penélope Casas, casada con un español, publicó su libro en Estados Unidos «Tapas: the little dishes of Spain». Fue unos años más tarde, en los comienzos de los años noventa, cuando el afamado cocinero español José Andrés abrió en Washington DC su restaurante «Jaleo» donde público y crítica terminaron de consagrar y popularizar este concepto tan propio de nuestra gastronomía.

Sobre su origen son muchas las teorías que intentan establecer su surgimiento. Hay quien lo cifra en un tratamiento seguido por Alfonso X el Sabio, a base de ingestas de alcohol y pequeñas cantidades de comida a fin de evitar la embriaguez. No falta quien le endosa la idea a los Reyes Católicos, quienes acudían a este sistema de comidas en el curso de sus campañas. También en nuestros clásicos se encuentran posibles alusiones a las mismas cuando Cervantes habla en el Quijote de la merienda con los peregrinos de Don Quijote y Sancho que, «venían bien proveídos, a lo menos de cosas incitativas que llaman a la sed a dos leguas». Esos «incitativos» o «avisillos» que luego

describirá Quevedo en el Buscón. También hay quien quiere señalar el origen castrense de las mismas, como aquellas viandas que en siglo XVII consumían las tropas al avituallarse en las «étape» termino francés que se asimilaría a las tapas.

Sea como fuere, lo que se puede confirmar es que, desde la posguerra —cuando los españoles no podían permitirse los lujos del restaurante— se acentuaron esas formas de consumo que, además eliminaban las estrecheces del plato único y el racionamiento, que afectaban casi por igual a la población como a los restauradores. Por esa misma época en las vascongadas —que era el término que la España de posguerra utilizaba para referirse a esa región española— triunfaban los pintxos o banderillas para acompañar el chiqueteo. Con el tiempo, las viandas que se crearon como una incitación al consumo de las bebidas, vino y cañas esencialmente, se han ido sofisticando y hoy sirven como un elemento diferenciador entre locales de restauración, que compiten por atraer a la clientela.

Andaba el editor de ésta revista, solventando sus cuitas sobre la rotura definitiva e irreparable de su coche, cuando dándole al magín, cayó en la cuenta de que a orillas del Jiloca —allá por donde discurren las aguas de La Tajadera— también se compite entre los bares y locales de restauración por ofrecer a los clientes las mejores tapas de la localidad, que se han convertido en manjares, cada vez más elaborados y atractivos. Es por ello que La Tajadera, en este número, se incorpora a la búsqueda de las mejores tapas de Calamocha, sección que en un futuro irá extendiéndose por los mismos pagos por los que discurren nuestras inquietudes. Y es que La Tajadera está y estará allá por donde hay vida.



POSADA DEL ALMUDÍ, EL CONFORT DEL PRESENTE Y LA PLACIDEZ DEL PASADO

En pleno corazón de la histórica y monumental ciudad de Daroca, un palacio renacentista completamente rehabilitado acoge las instalaciones de la Posada del Almudí, un establecimiento hostelero que no permite disfrutar de la tranquilidad y la calidad de vida de este esplendido lugar en el que la historia, la gastronomía, la cultura y la naturaleza se dan la mano de forma armoniosa. Este hotel-restaurante cuenta con **12 habitaciones, ubicadas en torno a un patio del siglo XV, decoradas de forma individualizada y distinta, respetando en cada una el estilo de la época, pero dotándolas de todas las comodidades del siglo XXI: baño, televisión, teléfono, aire acondicionado y wifi.** El hotel dispone además de un restaurante donde se pueden degustar tanto las excelencias de la cocina tradicional aragonesa como las tendencias gastronómicas más innovadoras. También cuenta con sala de juegos, salón para convenciones con capacidad para 25 personas y cafetería. Como perfecto complemento y frente al antiguo palacio, se yerguen las instalaciones de **la Nueva Posada, un edificio moderno pero perfectamente**



integrado en el entorno histórico, que ofrece unas instalaciones de avanzado diseño y funcionalidad. Así como, 18 habitaciones. El conjunto de la Posada de Almudi reúne las perfectas condiciones para disfrutar de un entorno privilegiado en el que en pocos kilómetros se pueden visitar las instalaciones del parque paleontológico Dinópolis, las bodegas del Campo de Cariñena, Monasterio de Piedra o la Laguna de Gallocanta. Un programa de actividades que sirve para todo tipo de públicos, desde el más familiar a los grupos de adultos, que en este histórico hotel encontrarán la más exquisita atención personalizada.



POSADA DE ALMUDI
Calle Grajera, 5
50360 Daroca, Zaragoza
<http://posadadelalmudi.es>



ANTOJICOS

C/ Alfonso I, nº 5 - Bajo

44200 Calamocha

Tel. 978 73 25 18

<https://es-es.facebook.com/antojicos/>

ANTOJICOS, UN MUNDO DE SABORES EN EL CORAZÓN DE CALAMOCHA

En ocasiones la vida tiene extraños caminos y las dificultades esconden la oportunidad de reinventarse. Eso es lo que les sucedió a Óscar y Andrea hace algo más de tres años, cuando tras una serie de circunstancias aciagas con la salud y el trabajo, y buscando alternativas de futuro, decidieron montar esta singular tienda ubicada en mismísimo corazón de Calamocha. Porque Antojicos es mucho más que una tienda de chuches y golosinas, es un establecimiento donde los vecinos de Calamocha pueden encontrar en casi cualquier momento lo que necesitan para satisfacer una urgencia de su paladar gracias a su extenso horario. **En Antojicos pueden conseguir frutos secos, encurtidos, pan, helados, bollería, leche, aceite, bebidas, conservas, comidas preparadas y todo tipo de productos de primera necesidad.** Pero además venden un pan exquisito, con especialidades como la barra gallega, el super bastón o la multicereales y preparan **piñatas y paquetes especiales para fiestas infantiles.**

Gracias a su variada oferta y a su horario (de 09:00 a 14:00 y 16:30 a 20:30), han logrado consolidar una amplia clientela, de niños y adolescentes durante las tardes de la semana y de adultos locales o visitantes las mañanas de diario y los fines de semana. Padres de una niña de dos años, Itziar, que se ha convertido en el alma y la alegría del establecimiento, Óscar se encarga del horario de mañana y Andrea se incorpora por la tarde. Antojicos es, como decíamos, una apuesta por el futuro, y prueba de ellos es que la práctica totalidad de la tienda la construyó Oscar, excepto los escaparates y la puerta.



<<En ocasiones la vida tiene extraños caminos y las dificultades esconden la oportunidad de reinventarse>>



Variada oferta y amplio horario



FLORISTERÍA CAPRICHOS MARYMAR. ELEGANCIA Y EXUBERANCIA NATURAL

En pleno centro de Calamocha abre sus puertas un local en el que se dan mano la exuberancia de la naturaleza y la elegancia del diseño y las composiciones florales. Se trata de la floristería Caprichos Marymar que desde hace 13 años dirige y cuida con mimo y esmero su propietaria, Margarita Fabra López, la principal responsable de los **montajes florales de los ramos, cestas, coronas y centros, tanto naturales como artificiales** que ofrece su negocio. Margarita cuenta con el apoyo de su hija pequeña, especialmente en los fines de semana y épocas de más demanda y también de su marido, Juan Antonio Lúcia Gómez, que aunque trabaja en Zaragoza, ayuda siempre que puede. Caprichos Marymar ofrece un amplio y variado surtido de flores y

plantas naturales, tanto de interior como de exterior, durante todas las épocas del año. Lirios, rosas, orquídeas, peonías, orquídeas, margaritas, gerberas, azaleas y tulipanes, en las expertas manos de Margarita Fabra se combinan en formas, fragancia y tonalidades de color, con el verdor y el frescor de las plantas naturales como el anthurium, kalanchoe, drá-cenas o arecas, que dan sustento a sus combinaciones para ofrecer a su clientela un amplio abanico de posibilidades.

Su oferta abarca desde los ramos y obsequios florales más habituales a arreglos de centros y motivos decorativos para iglesias, pasando por ornamentación de bodas, bautizos, comuniones, funerales y todo tipo de eventos y reuniones. Sus



sugerentes combinaciones de formas y colorido se han granjeado la confianza de una amplia y diversa clientela, no solo en la localidad de Calamocha, sino también en todos los pueblos de alrededor.

FLORISTERÍA CAPRICHOS MARYMAR

Calle del Justicia, 3 - Bajo

44200 Calamocha

Tel. 978 730 539 y 609 26 94 95

Facebook: floristería-marymar





<<Desde hace más de 50 años la Carnicería Castillo es un referente emblemático del comercio alimentario en Daroca>>



CARNICERÍA CASTILLO, CALIDAD, VARIEDAD Y BUEN GUSTO

Desde hace más de 50 años la Carnicería Castillo es un referente emblemático del comercio alimentario en la localidad de Daroca y desde hace dos a su frente se encuentra Raquel Fraj Latorre, natural de Godos (Teruel), una joven emprendedora, madre de dos hijos de corta edad (4 y 2 años) que conoce el oficio a la perfección, ya que no en vano lleva trabajando como carnicera los últimos 14 años, de ellos 6 para los antiguos propietarios de la Carnicería Castillo y el resto en otras carnicería. Con tesón, esfuerzo y profesionalidad ha conseguido encarrilar el negocio en el que en este momento tiene tres empleadas y una variada oferta de productos con los que se ha granjeado la confianza de una amplia clientela.

Además de una selecta gama de carnes de vacuno, porcino, caprino, aves, caza, embutidos, jamones y conservas cárnicas, todas a base de productos naturales de la región, la Carnicería Castillo tiene una amplia oferta de productos de elaboración propia con los que ofrece menús diarios y comidas preparadas para llevar a domicilio.

Los productos cárnicos elaborados, como las salchichas, hamburguesas, croquetas, albóndigas y empanados variados, se alternan con preparados como los pimientos del piquillo rellenos, el lomo de pavo relleno con trufa y piñones, los fiambres propios, además de los escabechados. Sus platos preparados para llevar van desde sus excelentes asados de cordero a sus exquisitos calabacines rellenos de carne, pasando por las paellas y arroces variados, revueltos de ajetes, judías con tomate, tortillas, albóndigas en salsa, pollos asados



o guisados, callos de ternera, codornices guisadas, garbanzos con bacalao o pollo a la miel, por citar solo algunos del más de centenar de productos que ofrece, listos para servir y comer y siempre con una calidad excelente y servidos con un trato inmejorable.



CARNICERÍA CASTILLO

Calle Mayor, 109

50360 Daroca, Zaragoza

Tel. 976 80 05 80 y 659 178 556

Email: castillodaroca@hotmail.com

Facebook: Carnicería Castillo



**ATIENDEN PEDIDOS POR
FACEBOOK Y WHATSAPP**

**REPARTO A DOMICILIO INCLUSO EN
PUEBLOS CERCANOS A DAROCA**

**PRODUCTOS ESTRELLA:
LONGANIZA, SALCHICHAS
Y FARDELES DE ELABORACIÓN PROPIA**



ATRÉVETE Y ACOMPÁÑANOS AL INTERIOR DEL MUSEO MINERO DE ESCUCHA

Enclavado en la comarca de las Cuencas Mineras encontramos una de las mayores joyas que atesora Aragón; el Museo Minero de Escucha. La comarca se ha caracteriza-

do a lo largo de la historia por su vinculación al mundo de la minería, especialmente por la extracción de Lignito (carbón calefactable) y Azabache (carbón empleado en joyería), desde hace más de 150 años.

¿Has pensado alguna vez cómo sería extraer carbón a mediados del siglo XIX? El Museo Minero de Escucha

ofrece al visitante una experiencia inigualable ya que, en el corazón de las galerías de Escucha, se encuentra el único tajo de carbón abierto al público en España. Para descubrir cómo trabajaban los mineros en aquella época los turistas —ataviados con los equipos de seguridad que impone la normativa vigente— acceden a la mina `Se verá´ descendiendo 200 metros lineales por una galería general con una inclinación de 36°. Una vez dentro de la mina, pueden disfrutar de una visita a pie que resulta sobrecogedora. En los diferentes recorridos entre las galerías de madera y hierro se recrean las tareas diarias que llevaban a cabo los trabajadores de esta mina real de carbón; remolcar el material extraído ayudados de animales de carga, los equi-

pos de seguridad y extracción con los que trabajaban o herramientas y maquinaria a través de la que se puede ver la evolución de la minería desde mediados del siglo XIX.

Pero los muros de la mina guardan otras sorpresas a los visitantes; una capilla con una imagen de Santa Bárbara, patrona de los mineros, y resinas fosilizadas —ámbar— de más de 120 millones de años.

La visita se completa con un recorrido por los senderos y zonas verdes, ubicadas en el recinto exterior, donde en-

contrarán diferentes máquinas traídas de minas cercanas para que el visitante pueda conocer, a través de paneles explicativos, cual era su funcionamiento y el papel que desempeñaba cada una de ellas.

El Museo Minero de Escucha nos invita a ser los protagonistas de un viaje en el tiempo que nos ayudará a entender la vida, el sentir y la identidad de los mineros, de sus familias y de toda una comarca marcada por este mineral fósil; el carbón.



Las visitas se pueden realizar de martes a domingo, su duración es de 75 minutos y deben concertarse previamente llamando al 978 756 705 o en www.museomineroescucha.es

VIAJES Y GASTRONOMÍA: LA TAJADERA SE RENUEVA



Imágenes cedidas por Aragonia Calamocho

Comenzamos una nueva etapa en nuestra andadura y no podemos ni queremos olvidar a aquellos gracias a los cuales hemos llegado hasta aquí. Vaya por delante nuestra agradecimiento y homenaje a todas las empresas y establecimientos que en las ediciones anteriores nos brindaron su apoyo y confianza, con un cariñoso y especial recuerdo para el Hotel Fidalgo, que fue la primera empresa que apostó por La Tajadera cuando no éramos prácticamente más que una idea, un borrador, una ilusión. Siempre es arriesgado hacer dedicatorias, pero siendo como es éste un número dedicado especialmente a la hostelería de las tapas y comidas para llevar, tampoco queremos pasar por alto el apoyo de locales tan singulares como Amariello, Bar Solano, El Refugio, Selección, etc. Y cómo no, nuestro más cari-

ñoso recuerdo para las empresas y los comercios de venta de jamones y embutidos, tan propios y singulares de nuestra tierra y en los que además también se pueden adquirir otras muchas viandas, desde aceites, a conservas, pasando por legumbres, quesos, patés, encurtidos, envasados cárnicos, etc., sin olvidar las bebidas de todo tipo que nos permiten improvisar un succulento almuerzo, merienda o cena. Nos entra hambre solo de escribirlo. Repetimos: gracias a todos los que nos habéis echado una mano. Nos renovamos para seguir contando, más y mejor, las excelencias de vuestro trabajo y la calidad de vuestros productos. **A partir de ahora nuestra divisa es: «Viajes y gastronomía. De Teruel y Zaragoza, al mundo entero.»**



MARZO'S, EL PULCRO Y ACOGEDOR TEMPLO DE LAS TAPAS

Una larga barra en forma de ele donde están expuestos infinidad de platos con cientos de delicias gastronómicas listas para ser consumidas por la clientela en 14 mesas amplias y servidas con una pulcritud a tono con la luminosidad y limpieza que se percibe en todos cada uno de los rincones del local. Esa es la acogedora imagen que uno se lleva al pisar este magnífico y céntrico bar de Calamocho que dirigen y atienden M^º Rosario Marzo Alpeñes y sus dos hijas Laura y María. Llevan 22 años en la hostelería y antes de abrir el Marzo's regentaron un bar en la plaza del Peirón durante 16 años. Organizadas en turnos de mañana (con Laura en la barra y su madre en la cocina) y tarde (con María haciéndose cargo de los pedidos y la madre preparando las meriendas y cenas) estas tres amables mujeres atiendan a un incesante goteo constante de clientes que se incrementa de forma espectacular durante el fin de semana, cuando se llena el interior y la terraza, abierta todo el año, aunque el apogeo se produce los días en los que los aficionados acuden para seguir las retransmisiones de los partidos de fútbol. El bar está abierto desde las 08:00 de la

mañana hasta las 00:00 horas y los fines de semana cierran a las 02.00. Una de sus peculiaridades diferenciales es que no tiene menú y su oferta se centra en una amplísima y exquisita gama de tapas y raciones entre las que destacan sus **especialidades: las empanadillas y croquetas caseras de jamón, pollo y bacalao, sin olvidar las jugosas y apetecibles tortillas de patata, la sepia, los salazones y los bocadillos y sándwiches variados. También sirven comidas a base de platos combinados y hamburguesas.**

BAR DE TAPAS MARZO'S

Teruel, 2 – Bajo

Tel. 978 73 24 00

44200 Calamocho

[https://es-es.facebook.com/pages/](https://es-es.facebook.com/pages/Bar-Marzos/410946702295788)

[Bar-Marzos/410946702295788](https://es-es.facebook.com/pages/Bar-Marzos/410946702295788)



EL RINCÓN DE LUÍS, TEMPLO DE LA GASTRONOMÍA CALAMOCHINA

Calidad, cantidad, tradición e innovación, estos son los cuatro pilares fundamentales en los que se asienta El Rincón de Luís, un templo de la gastronomía calamochina que abre sus puertas en pleno centro histórico de la ciudad. Al frente de este auténtico palacio del sabor está su propietario, Luís Torrecilla Gómez, un inquieto restaurador que ofrece a su clientela una amplia gama de platos de

los más variados estilos para satisfacer los paladares más exigentes. En su restaurante se sirven desayunos, almuerzos, cenas, cafés y bebidas durante todo el día, desde las nueve y media de la mañana a las once de la noche. En su extensa carta se puede encontrar prácticamente de todo, empezando por tapas y raciones de origen más tradicional, como parrillada de verduras en tempura, huevos rotos, champiñones de la casa, pimientos del piquillo en su salsa rellenos de bacalao, patatas Foster, bravas, delicias de jamón. Junto a estos platos elaborados con los mejores productos naturales, también se ofrece un extenso abanico de especialida-

des: **30 variedades de pinchos** basados en la cocina más innovadora, huevos rellenos de atún, hojaldres de embutidos, tostadas de paté de olivas negras, brocheta de pulpo, huevos rellenos de gambas y rulos de cebra. Especial atención merece su apartado

de platos fuertes, con el mejor muestrario de la gastronomía local a base de su chuletón a tacos, cochinillo, asado de cordero



con mojo casero, hornazo casero o costillar de cerdo asado, entre otros. Y para cerrar esta espectacular carta, ofrece auténticas delicias reposteras que van desde la clásica y casera tarta de queso con frambuesa, hasta originales exquisiteces de inspiración propia como el flan relleno de chocolate blanco o su afamada tarta de cerveza negra. Y todo ellos a los mejores precios y con el servicio más esmerado.

EL RINCÓN DE LUÍS

C/ Castellana, 1 - 44200 Calamocha

Tel. 978 73 18 72

Facebook: [elrincondeluis](#)



BAR-RESTAURANTE EL CHATO

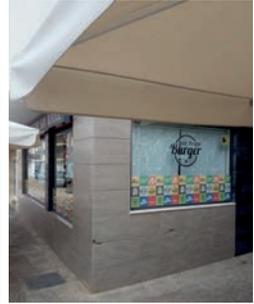
El Chato es uno de esos establecimientos singulares y legendarios del que nadie recuerda con exactitud su antigüedad, que unos calculan en 70 años y otros más de 80, a lo largo de los cuáles ha tenido distintos propietarios que intentaron cambiar su personalidad e incluso su nombre (llegó a llamarse Géminis), algo a lo que los calamochínos hicieron siempre oídos sordos y El Chato siguió siendo El Chato, tal y como cuenta entre sorprendido y divertido su actual propietario, Francisco Marzo Cetina. Su historia es el más puro ejemplo de lo que hoy se llama emprendimiento. A sus 38 años lleva ya 18 en el restaurante, donde empezó siendo un mozo de 20 años trabajando para su propietario de entonces, quien le ofreció alquilarlo cuando cumplió los 21 años, quizá un poco pronto, tal y como recuerda Francisco, que sin embargo a base de trabajo acabó quedándose en alquiler, y así he estado hasta el año pasado que finalmente tuve la oportunidad de comprar tanto el bar-restaurant como el edificio completo.» En estas dos décadas ha mantenido este emblemático local con una clientela muy variada que acude desde las nueve de la mañana a las doce de la noche: comienzan con los desayunos, a media mañana se sirven muchos almuerzos, al medio día entre semana tienen un excelente menú, por la tarde

son famosas las partidas de guiñote y al llegar la noche, tras las cenas, siguen sirviendo cervezas y copas. Con un amplio surtido de tapas y raciones calientes y frías, sus especialidades más afamadas son las carnes a la brasa de leña y sus exquisitos calamares. Como guinda de su oferta, y para comenzar el fin de semana con buen pie, los viernes, a partir de las ocho de la tarde, El Chato obsequia a sus clientes con una patata asada y unas tajadicas de tocino frito, como aperitivo de las copas que consumen.

BAR-RESTAURANTE EL CHATO
Plza. Bartolomé Esteban, s/n
44200 Calamocha
Tel. 978 73 02 20



BURGER SAN ROQUE, COCINA INTERNACIONAL Y SABOR LOCAL EN LA PLAZA DEL PEIRÓN



El sabor y el aroma de las especias orientales de los quebabs y el estilo norteamericano de las hamburguesas hechas a base de selecta carne de vacuno turolense, conviven en perfecta armonía con los productos locales y los sabores tradicionales de las morcillas, las carnes de todo tipo, los pimientos, los salazones, las verduras de la huerta o los embutidos tradicionales de la comarca del Jiloca que dan vida a los generosos platos combinados, las tapas y las raciones del Burger San Roque, un local que difícilmente puede estar más céntrico, ya que está ubicado en el número 9 de la plaza de Bartolomé Esteban, también conocida como la del Peirón. Desde el pasado 1 de abril la nueva propietaria de este emblemático local es Nicolae Cornelia, una emprendedora joven, rumana de nacimiento, vecina de Calamocha desde hace ya ocho años y que es popularmente conocida

por todos sus vecinos con el cariñoso apelativo de «Katy». El local dispone de una amplia zona de bar con media docena de mesas y un luminoso comedor que da a la fachada, en cuyo exterior se ubica una agradable terraza con grandes sombrillas individuales, donde los calamochinos y los forasteros que visitan el centro histórico de la localidad pueden disfrutar de la variada oferta gastronómica de este local, que incluye una amplia carta de bollería y repostería que también están disponibles para llevar y ser degustadas en el domicilio de la clientela.

BURGER SAN ROQUE

Bartolomé Esteban, 9

44200 Calamocha

Tel. 978 730 991 y 642 675 681

<https://www.facebook.com/Burger-San-Roque-1812093495750957/>



EL MIRADOR, UN REFERENTE DE LA GASTRONOMÍA

A escasos metros de la Plaza del Peirón, en pleno corazón de Calamocha, se ubica un **templo de la gastronomía local: El Mirador, un bar con una exquisita carta en la que se dan cita los mejores platos y productos de la cocina local** y que está regentado por el matrimonio formado por M^a Pilar Sanz Herranz, natural de Setíles, Guadalajara, y José Antonio García Martín, de Calamocha. Abrieron el bar hace 21 años en un local que antes ocupaban el centro médico y las oficinas de la Seguridad Social. Pilar se encarga de la cocina y José Antonio de la barra y cuentan con dos ayudantes, aunque en ocasiones los domingos o los días de fiesta se ven obligados a contratar mano de obra extra.

Pilar tiene una larga experiencia en los fogones. A los 14 años entró a trabajar en el Hotel Fidalgo, donde estuvo 8 años, una experiencia que recuerda con cariño y

agradecimiento por lo bien que se portaron con ella y por todo lo que aprendió en aquellos años. Después estuvo dos años sin trabajar hasta que se casó y continuación el matrimonio se quedó con el antiguo Hogar de Pensionista, propiedad del Ayuntamiento, y lo regentó durante 9 años, más otros 3 años en las nuevas instalaciones de esa institución. Por fin, el 22 de marzo de 1997 abrieron El Mirador cumpliendo su sueño de tener un negocio de su propiedad.

Desde entonces el bar se ha convertido en lugar de referencia para comer en Calamocha, sobre todo por sus exquisitas especialidades: «el bacalao, las patatas bravas, la sepia, las madejas, los caracoles o el morro, todo con los mejores productos naturales de la tierra, ya que en la cocina no entra nada congelado», tal y como señala Pilar, orgullosa y con-



tundente. Su exquisita oferta se completa con un amplio surtido de pinchos variados y platos combinados tan generosos como sabrosos, que hacen las delicias de una variopinta clientela que entre semana está integrada principalmente por vecinos de la localidad y a la que el fin de semana se incorporan visitantes forasteros y extranjeros de paso.

El local está abierto de ocho de la mañana a once de la noche, aunque habitualmente el servicio se prolonga hasta medianoche. Los fines de semana abren a las 10 y cierran a las dos de la madrugada y los lunes cierran por descanso, excepto en agosto. Ofrecen desayunos, almuerzos, comidas, meriendas, cenas y copas, pero no admiten juegos de mesa, para no molestar al resto de los clientes. El fin de semana el público es más joven, además de familias y gente de paso, pero

su clientela es sobre todo un público fiel, tal y nos cuenta José Antonio: «Muchos de ellos son muy antiguos y siguen viniendo. Tenemos clientes de Barcelona, de Valencia, de Madrid. Los domingos después de misa es costumbre venir a tomar el vermú o el aperitivo aquí». Para acoger a toda esta clientela y atenderla con la amabilidad y profesionalidad que caracteriza al equipo de El Mirador, el local cuenta con un 15 mesas en el recinto interior y otras 15 en la terraza exterior que mantienen abierta a lo largo de todo el año.

EL MIRADOR

C/ Alfonso I, 5 – Local

44200 Calamocha

Tel. 978 732 260

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/biz/44200/Bar-Mirador-Calamocha/1673211172905259/>



LA TABERNA, UN MESÓN CLÁSICO CON ACENTO INTERNACIONAL

Con el aire familiar, nostálgico y acogedor de un mesón clásico, el bar La Taberna está ubicado en una de las calles más comerciales y transitadas del centro de Calamocha, compartiendo espacio, y a menudo clientela, con numerosos establecimientos de proximidad y uso diario, como la farmacia, el estanco, la panadería, varias peluquerías, etc. Desde hace tres años y medio lo regenta Elena Petronella que se reparte la jornada laboral con su marido, Constantino, ambos, rumanos de nacimiento y calamochínos de corazón puesto que llevan viviendo entre nosotros más de 15 años, y gracias a su profesionalidad y simpatía han sabido ganarse el respeto y el aprecio de una clientela fiel. La pequeña pero animada terraza de La Taberna sirve de punto de encuentro para los vecinos, viandantes y visitantes foráneos, que se detienen en ella para disfrutar de su amplio y variado surtido de tapas y raciones, entre las que destacan de forma especial sus

gambas con gabardina, sus montados de bacalao o de queso con anchoas, sus empanadillas, su amplio y exquisito surtido de embutidos o su excepcional tortilla de patatas, muestra de su excelente cocina y complemento perfecto de sus platos combinados y menús, que incluyen unas afamadas paellas por encargo, disponibles también para llevar y consumir en casa. Salvo los martes, que cierra por descanso, el local permanece abierto todos los días desde las 9 de la mañana hasta más allá de las 12 noche, con un horario que se puede prolongar en función de sus clientes y si es o no fin de semana o día festivo.

LA TABERNA

Pº San Roque, 2

44200 Calamocha

Tel. 978 73 19 86

<https://www.facebook.com/La-Taberna-1767433923322341/>





BAR-RESTAURANTE HOGAR DEL JUBILADO

Sandra Palacio Suárez es asturiana, nació en la localidad de Avilés, pero se crio en la cuenca minera de Moreda de Aller, y hace más de 20 años la vida la trajo hasta la provincia de Teruel. Desde entonces ha estado entre nosotros; primero en Bello, donde gestionó un par de bares y el aparta-hotel de su propiedad: Laguna de Gallocanta y, desde hace un año, regenta el bar-restaurante del Hogar del Jubilado en Calamocha.

Esta asturiana, madre dos hijas de corta edad (6 y 8 años) se ha ganado al pueblo de Calamocha con su simpatía y el gran trabajo que desempeña. Su jornada laboral comienza a las 8 de la mañana y hasta las 8 y media de la tarde está pendiente de su negocio, tarea que comparte con los cuidados y la atención que presta a su familia. Como tantas madres trabajadoras del mundo rural ella es el eje central de la familia, y de su establecimiento, aunque según me cuenta, tiene una ayudante varias horas al día: Pilar Pardos Casillas.

Esta mujer tenaz comienza el día dando **desayunos y almuerzos hasta media mañana. Pero, sin lugar a dudas, su fuerte son los menús del medio día con varios platos a elegir, comida que prepara con esmero y gran profesionalidad y que ofrece a los jubilados por un módico precio de 5 euros y de 8 para el resto de comensales.**

En el restaurante del Hogar del Jubilado de Calamocha las consumiciones: cafés, refrescos, vinos, cervezas también llaman la atención ya que son muy económicas, algo que es positivo en los tiempos que vivimos.

Por eso, desde estas líneas, queremos hacer especial hincapié en presentar y ofrecer los servicios que ofrece este magnífico establecimiento como algo único en la zona.

Los sábados es el día de descanso, pero el domingo la actividad vuelve de nuevo al Hogar del Jubilado a las siete de la tarde con baile por la noche y, a las ocho, el bingo. Actividades que se organizan desde el centro para personas mayores pero que siempre cuentan con el apoyo y la profesionalidad de Sandra, que prepara las cenas y todo aquello que los clientes necesitan para pasar un rato agradable.

El Hogar del Pensionista está cerca de todo: frente por frente, el teatro municipal, pared con pared, como aquel que dice, con los juzgados, a pocos metros el Centro de Salud, el Recinto Ferial, la biblioteca y por supuesto existen grandes espacios para aparcar. Sin duda, este Restaurante y Cafetería ofrece todas las ventajas para que los clientes estén contentos y disfruten de buena comida, elaborada con productos de la zona, y de la mejor atención; la de Sandra y su equipo, que siempre están dispuestas con una sonrisa a llevar adelante un negocio muy necesario para el día a día de los vecinos más mayores de Calamocha, aportándole calidad y humanidad.



Sandra Palacio Suárez
Tel. 690 31 99 20
Calle Valencia, 1
44200 Calamocha

PATO'S BAR, PUNTO DE ENCUENTRO PARA EL SABOR DE LA AMISTAD



Con un elegante y moderno diseño y una magnífica carta en la que impera el colorido de sus excepcionales batidos, granizados y helados a granel, hechos con productos naturales de primera calidad que son la marca de la casa, el Pato's es punto de cita para una variada clientela con espíritu de camaradería y amistad, a la que atiende desde hace diez años con una amable sonrisa Elena Florea Gianina, una joven rumana que lleva ya 16 años viviendo en Calamocha, donde se ha ganado el aprecio y cariño de sus vecinos. Naturalmente, con la ayuda de su marido Jesús Lucas Santafé. El bar abre desde las nueve de la mañana a la una y media del mediodía y de las cuatro de la tarde a las doce de la noche. Los fines de semana el

horario de cierre se amplía hasta la madrugada, en función de lo animada que esté la clientela. Lógicamente, con este horario no tienen ni menú ni tapas, pero quien quiera calmar un apretón del hambre tiene a su disposición un variado surtido de snacks. Por la mañana sirven fundamentalmente café y bollería y a lo largo del día el predominio es de los refrescos, los helados, los batidos y los granizados, imponiéndose a medida que avanza la tarde y se acerca la noche el consumo de cerveza y copas con las que animar la charla entre amigos. Como complemento perfecto a su ambiente relajado cuenta con una agradable terraza que sirve de punto de encuentro a los calamochinos, quienes durante las retransmisiones deportivas, especialmente de los partidos de fútbol, se congregan ante su enorme pantalla de televisión para disfrutar de los encuentros.

BAR PATO'S

Justino Bernad, 4

44200 Calamocha

Tel. 978 730 411

<https://www.facebook.com/Patos-Bar-Calamocha-181464169318677/>





RUBIELOS DE MORA, UN VIAJE AL PASADO

busca de algo de sosiego. Sus seiscientos cincuenta habitantes, son plenamente conscientes del tesoro que guardan, y hacen de Rubielos un lugar acogedor y agradable.

Si uno busca posada u hotel donde pasar la noche, no encontrará grandes dificultades. El municipio cuenta con dos Hoteles de dos estrellas (no se deje engañar por este dato, ya que los hoteles son muy acogedores) Los Leones, De Montaña y La Villa, que así se llaman los tres establecimientos. Además, son varias las casas rurales con las que cuenta la localidad. La Casa Rural de las Flores, la del Irlandés, La Muralla siglo XIII, la Rocha o los Apartamentos El Aljibe. Pero si aun así no termina de encontrar alojamiento en la villa de Rubielos, no desespere el viajero, pues son más de setenta las casas rurales y hoteles que circundan el municipio y a poca distancia uno puede encontrar fácil acomodo.

Según llegue el viajero, se encontrará con una ciudad que fue amurallada y cuyo origen se remonta a la edad media, encontrando los primeros datos de la misma hacia el 1194. Su desarrollo llegará en el siglo XIII y es en 1366 cuando Pedro IV de Aragón, le otorga el título de Villa por su defensa frente a las tropas castellanas. Des-

La Tajadera tiene más de guía que de revista y le propone al lector una escapada a la Comarca de Gúdar-Javalambre, a uno de esos lugares de ensueño que nos ofrece la provincia de Teruel. A 58 km de Teruel capital, a 226 km de Zaragoza, distante a 112 km de Valencia y a 358 km de Madrid se encuentra uno de los municipios más bellos de España, así lo atestiguan los propios ciudadanos que le otorgaron este título allá por las navidades de 2016. Les hablamos de Rubielos de Mora, capaz de llenar por sí mismo una escapada en estas fechas estivales que se inician.

No tema el viajero por el calor excesivo, ya que si bien se alcanzan los 30º en pleno mes de julio y agosto, su altitud a 929 metros y su ubicación, en plena serranía, aseguran unas noches de sueño, imprescindibles cuando huimos de la ciudad en

de esas fechas a nuestros días, la ciudad conserva vestigios de todas las etapas o épocas, haciendo de la misma una localidad única, y cuyas calles son capaces de transportarnos a un pasado muy rico, que guarda perfectamente las esencia de lo que ha sido.

Las dos puertas medievales que aún conserva, así como los palacios y casas solariegas que componen su casco urbano, son capaces de transportarnos a un pasado de una villa muy pujante que pese a los envites de las guerras carlistas —no olvidemos que Rubielos fue una de las principales plazas ocupadas por las tropas carlistas del General Cabrera— se ha conservado en un estado inmejorable. No debe el visitante olvidarse de acudir a la casa consistorial, un edificio de 1571, que está considerado como una de las obras de la arquitectura renacentista civil más monumentales y mejor conservada de España.

Pero el viajero tiene en su mano una buena oferta cultural. Rubielos es una de las sedes del Festival Puerta del Mediterráneo, en la que se puede disfrutar, en los fines de semana de agosto, de la actuación de compañías dramáticas nacionales que le ofrecerán al visitante obras de la escena española que en la actualidad pueden verse en las grandes ciudades. Si además el visitante decide acudir en los últimos días de agosto (consultar calendario municipal cuando se acerque la fecha), podrá disfrutar de un magnífico fin de semana medieval, con una oferta gastronómica y artesana fuera de los habitual.

En el mismo municipio, el viajero puede encontrar durante todo el año de una oferta artesana en cerámica, telas, mueble rústico y forja que le harán disfrutar de un buen momento de compras, si quiere intercalar el paseo con otras curiosidades.

En cuanto adonde comer, no dude el lector que encontrará en la villa buenos establecimientos que ofrecen la gastronomía turolense. Jamón y ternasco, son las estrellas de las cartas. Algún gastro-bar, otros establecimientos y algunas terrazas, hacen que la noche de verano en la localidad puedan convertirse en una auténtica delicia.

Pero aparte de la oferta turística local, la Comarca ofrece la Red de Senderos de la comarca con unos 1.000 kilómetros de rutas señalizadas como senderos o trazados pertenecientes a otros grandes itinerarios como la Vía Verde de Ojos Negros, el Camino del Cid, la Ruta de los guerrilleros, el Camino del Santo Grial. Por todos ellos se pueden desarrollar actividades de senderismo, equitación y bicicleta de montaña.

Asimismo, siendo una de las zonas de la península con más baja contaminación lumínica, ofrece la posibilidad de tener una visión del firmamento casi única, para aquellos que disfruten de la afición a la astronomía.



TAXI BORRASCA, MÁS DE CUATRO DÉCADAS DE SERVICIO PROFESIONAL, AMABLE Y EFICAZ

Uno se acuerda de Santa Barbara cuando truena, y este cronista puede certificarlo, ya que eso fue exactamente lo que le sucedió hace unas semanas, cuando de pronto se quedó sin coche y necesitaba un transporte urgente. Hasta ese instante no había sido plenamente consciente de si había o no taxistas en Calamocha. Bueno, eso no es cierto del todo. Por motivos profesionales, deber de cronista obliga, sabía que por supuesto sí los hay, e incluso más de tres, pero no era algo que, como digo, me preocupase hasta ese momento. Dicen que la necesidad agudiza el ingenio y por lo visto ahora el ingenio se llama Google, así que a él recurrí y por una de esos azares de la vida, acabé llamando al profesional con más solera de Calamocha: José Ángel G^a Barrado, propietario de Taxi Borrasca, que, por si faltaba algo, vive y tiene la cochera junto a mi casa. Lo cual aparte de ser una suerte, también viene a demostrar lo despistado que es uno.

Resulta que José Ángel conduce sus taxis desde hace 44 años, pero según me cuenta no por mucho más tiempo: «Si Dios quiere, este otoño me jubilaré y solo conduciré un pequeño Renault que guardo como oro en paño desde hace 35 años.» Con su actual vehículo, un brillante y cómodo Citroën C5, lleva más de ochocientos mil kilómetros

recorridos por las carreteras aragonesas. Hoy viaja a Calatayud, mañana a Zaragoza y pasado... quién sabe. Por supuesto también hace pequeños recorridos entre los pueblos del alrededor, llevando a los vecinos de aquí para allá, por Calamocha, Navarrete, Torralba, Monreal, Tornos, Báguena o donde sea, la mayor parte de las veces para hacer pequeños recados o gestiones, justo lo que fue mi caso,

José Ángel se conoce la comarca y la provincia como la palma de su mano, esa mano con la que conduce con una absoluta profesionalidad, tratando a sus clientes con una amabilidad y simpatía que se percibe a la legua. Tiene ese don de gentes que pocos poseen, a pesar de ser algo tan necesario como agradable, sobre todo cuando uno está agobiado por las prisas y las eventualidades producidas al quedarte descolocado sin tu medio de transporte habitual, que lógicamente es lo que nos sucede a los clientes la mayoría de las veces. Hombre afable y gran conversador, nunca le falta trabajo, lo mismo trasladando a personas mayores o enfermos en busca de atención médica, que a vecinos en apuros por alguna urgencia familiar o un papeleo inesperado en la capital.

Sus muchos kilómetros recorridos atesti-

guan su buena fama y su absoluta eficacia. Por muy liado que esté, siempre se las arregla para echar una mano por corta que sea la carrera o insólito que sea el encargo. Y eso lo hemos experimentado nosotros en primera persona, porque algunos ejemplares del pasado número de La Tajadera fueron distribuidos y entregados por él. Desde luego, curtido está en todo tipo de lides: de joven fue camarero y durante dos o tres veranos trabajó en el Casino «La Amistad» de la localidad de Molina de Aragón, en Guadalajara. Viajar en su coche es tener la oportunidad de pasar un buen rato charlando y escuchando éstas y muchas otras historias que espero poder seguir contando en próximos números. Pero dicen que detrás de un gran hombre siempre hay una gran mujer así que no quiero terminar esta crónica sin mencionar a la esposa de José Ángel, Ángeles, que es quien atiende y gestiona las muchas llamadas recibidas para este incansable as del volante.

TAXI BORRASCAS, JOSÉ ÁNGEL GARCÍA

BARRADO. Servicio 24 horas.

Teruel, 1 - 44200 Calamocha

Tel. 978 730 916 y 689 486 002

[también atiende por Whatsapp]

Facebook: [https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/joseangel.garcia.16121)

[joseangel.garcia.16121](https://www.facebook.com/joseangel.garcia.16121)



SALVEMOS TERUEL...

El domingo 6 de mayo, decenas de miles de turolenses nos manifestamos por las calles de Zaragoza bajo el lema Salvemos Teruel. Aquel día la prensa habló de la despoblación que amenaza con vaciar nuestras zonas rurales, de la patética falta de infraestructuras en hospitales, escuelas y comunicaciones, del desempleo que mantiene en el dique seco a jóvenes y mayores y, en definitiva, de la trágica situación de nuestra tierra, que algunos periódicos llegaron a definir como «una provincia que se desangra». 40 años habían pasado desde que se escuchó por primera vez ese grito de «Salvemos Teruel» en las históricas jornadas que dieron lugar al nacimiento de la Plataforma Teruel Existe y que se celebraron en Miravete de la Sierra, una localidad donde apenas quedan una docena de personas y que tiene el dudoso honor de ostentar en internet el título de «el pueblo donde nunca pasa nada», un eslogan que, de seguir así, pronto se podrá aplicar a la mayor parte de la provincia.

El lunes 7 de mayo, con los ciudadanos retornados a la rutina de sus quehaceres diarios, los ecos de la manifestación, comenzaron a diluirse y poco más de un mes después amenazan con convertirse en poco más un recuerdo de una movilización ilusionada y reivindicativa, que sucumbe víctima de la resignación cotidiana. Teruel tiene una extensión de

TODOS LOS DÍAS

14.804 kilómetros cuadrados en los que vivimos 136.260 habitantes, un poco más de 9 por kilómetro cuadrados. Si no queremos que dentro de otros 40 años nuestras diez comarcas sean poco más que un precioso solar vacío, tenemos que ponernos manos a la obra y salvar Teruel, pero salvarlo todos los días, con nuestras iniciativas personales, trabajando y demostrando el orgullo que sentimos por nuestra tierra y, sobre todo, gritándole al mundo que somos una tierra única, con mil y una maravillas que ofrecer y que no nos vamos a quedar sentados, esperando que los demás se decidan a venir a conocerlas.

Ha llegado el momento de movilizarse, de poner nuestra tierra en el centro de nuestras vidas y de venderla, sí, de venderla en el mejor sentido de la palabra, de hacerla conocida, apreciada y deseada. De nada nos vale tener una de las mejores gastronomías si solo la conocemos y disfrutamos nosotros, de nada nos sirve tener unos envidiables paraísos naturales si nadie los conoce y los envidia, en nada nos aprovecha nuestro magnífico patrimonio histórico y arquitectónico si solo sirve para envejecer camino de la ruina sin que nadie lo visite, y para nada sirve el grandioso potencial que tienen nuestros pueblos y su excepcional calidad de vida si no somos capaces de innovar para ofrecer nuevos proyectos, nuevos e ilusionantes traba-

jos donde las nuevas tecnologías se den la mano con la naturaleza, donde la revolución tecnológica que se avecina sucumba al atractivo de una de las zonas menos contaminadas del país.

Desde la Tajadera queremos contribuir activamente a poner en marcha esa ola de ilusión que coloque definitivamente a Teruel en el mapa del turismo, del ocio, de la cultura y de la revolución del conocimiento. Nuestros productos, nuestro paisaje y nuestra gente son tan válidos y competitivos como los mejores, pero tenemos que hacernos valer, mostrar nuestro orgullo de ser como somos y hacer lo que hacemos. Tenemos que gritar bien alto que esta es nuestra tierra y que estamos abiertos a que nos conozcan y que bienvenido será el que quiera disfrutarla. Queremos poner Teruel en tu vida, en la nuestra y en la de miles de personas sin preguntarnos porqué no, sino convencidos de que sí, de que Teruel no solo existe sino que además es un lugar privilegiado que vamos a salvar entre todos, trabajando codo con codo cada día de nuestras vidas.





Hotel-Restaurante EL MOLINO DE BURBÁGUENA

Carretera Sagunto-Burgos (N234), km 206

T. 978 74 90 24

M. 630 36 61 86 / 606 94 90 12 / 616 43 31 84 (*English attend*)

elmolinodeburbaguena@gmail.com

info@elmolinodeburbaguena.com

www.elmolinodeburbaguena.com

