

Nº 15. MAYO 2019

LA TAJADERA

VIAJANDO POR LA RIBERA DEL JILOCA -
TERUEL Y ZARAGOZA -

3€

IVA INCLUIDO



SR & SRA GUAU | EL TOSCAL | LA MUSICA Y LA JOTA
PARADOR DE POSTAS | BIENVE SAZ | DETALLICOS
RESTAURANTE LA MARQUESA | COMO EL DIA Y LA NOCHE
TODO PASA POR ALGUNA RAZON | RESEÑA TORRELACARCEL



REVISTA LA TAJADERA

www.latajadera.es

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

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

Información y suscripciones:

650 066 821 y 643 907 007

Colaboran: Yolanda Pallás,

Juanma Muñoz y Manel Marina

Maquetación e Impresión:

Fotos Beatriz S.L.

Editor - Director : José Manuel

Marina Civera (Manel)

Sumario

Editorial	3
Sr & Sra. Guau	4
El Toscal	6
La Música y la Jota	8
Parador de Postas	10
-Reseña Torrelacárcel	13
Restaurante La Marquesa	14
Bienve Saz	16
Como el día y la noche	17
Detallicos	18
Todo pasa por alguna razón	20



LA TAJADERA

La Tajadera es una revista de periodicidad mensual y ámbito aragonés. Sus inicios se ciñeron a la villa de Calamocha (cabecera de la Comarca del Jiloca). Incluye entrevistas a personajes de la vida cotidiana, reportajes sobre el medioambiente, la cultura y la economía locales, crónicas sobre la historia más próxima y consejos para conocer los lugares más bellos y emblemáticos de la ribera del Jiloca, desde Teruel a Calatayud. Asimismo, pretende contar con el apoyo y la colaboración de todos los vecinos para convertirse en el medio de comunicación por el que fluyan los proyectos, las vivencias y la historia de los aragoneses.

Avance del próximo número:

- ¿A qué jugabas de pequeño?
- Seguimos con las Jotas
- ... y mucho más.

(* Imagen de portada: M. Marina)

© 2019 La Tajadera. Todos los derechos reservados

En 2013, el Gobierno de Aragón, declaró la Jota Aragonesa, como bien de interés cultural inmaterial. Recientemente las Cortes de Aragón han querido ir un poco más allá, y han impulsado ante la UNESCO la candidatura de la Jota como bien del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en la lista representativa, que este organismo internacional elabora. Me imagino que el lector se preguntará a cuento de que me salen estos de La Tajadera, por este registro hablando ahora de Jota. Pues esta referencia cobra sentido ya que este número, incorpora en su interior, bajo el título «La música y la jota en Torrijo» la primera entrega de una serie de colaboraciones escritas por el maestro jotero y torrijano, Jesús Benito, al que recientemente la Peña La Unión de Calamocha ha reconocido otorgándole el Premio Batallador por su trayectoria.

Pero La Tajadera de este mes que ya empieza a notar el calor, hace un alto en el municipio de Torrelacárcel, un municipio de la provincia de Teruel que como todos, pelea contra la despoblación, la falta de transporte y la dura vida que el mundo rural aún mantiene. Pero tan malo no ha de ser todo, pues son varios los «centenarios» que alberga. En esta tierra dura nació en 1626 Melchor Navarro y Rocafull, quien fuera virrey del Perú y duque de la Patata. A este municipio se le conoce también como «la pequeña Holanda» porque al ser tan llano, es frecuente ver a la gente en bicicleta, sin importar las edades. Pues allí, en la mitad del pueblo, se alza un edificio sólido, el Parador de Postas, que ha sido restaurado con gran esmero y que rige hoy Alejandra Hernández, siendo el establecimiento de turismo rural más veterano del municipio. Basta invocar su nombre para saber que esa era una de las edificaciones que durante siglos dieron cobijo a viajeros y caballerizas y eran el punto de paso de los correos de la época.

Desde allí, a menos de 40 minutos de trayecto, se encuentran parajes increíbles a los que ya hemos hecho referencia al hablar de Calamocha, Cella, Gallocanta, paisajes entrañables y sitios con historia. Y a esa misma distancia se encuentran las tierras de Albaracín a las que no tardaremos mucho en traer a nuestras páginas, para ir descubriendo juntos, esas rutas donde las tajaderas, van dando paso a las aguas del Jiloca a sus campos.

Pero en este mes hemos querido abrir una ventana permanente al lector, para que nos siga por tierra y aire, de modo que ya puede visitarnos cuando quiera en nuestra página <http://latajadera.es/> donde siempre será bien recibido.

En las curiosas historias de este número incluimos nuestro paso y parada por una peluquería de caballeros de Monreal del Campo «Bienve Saz». Y es que quienes hacemos La Tajadera, gustamos de ser gentes de orden, a las que les gusta ir bien aliñados y perfumados. Pero no solo a nosotros nos gusta ir bien vestidos y apañados, también nos gusta que nuestras mascotas luzcan bien, y hemos encontrado en Calamocha una perruquería que dicen los modernos. «Sr. & Sra. Guau», que han querido charlar con nosotros.

Estas tierras duras del Jiloca hace muchos años que adoptaron un animal que no es una mascota, pero que alimenta a muchísimos habitantes de Teruel, tanto física como económicamente. Ocho millones de cerdos hay en Aragón y la inmensa mayoría de esos «animales de la mirada baja» se encuentran en esta provincia. Por eso hemos querido pararnos en la granja «El Toscal» en Caminreal, para que nuestros lectores valoren mejor la importancia que tiene el ganado porcino para esta región, que abastece de carne de cerdo a muchas partes del país y que exporta al exterior grandes cantidades.

UN PARAÍSO PARA TU MASCOTA EN CALAMOCHA



Hoy vamos a hablar de un lugar acogedor y hecho para nuestras queridas mascotas perrunas.

La propietaria se llama Lourdes Lorente y nació en Monreal del Campo en 1986. Está casada con José Eduardo y son padres de dos mellizos de corta edad. ¡Todo un ejemplo como mujer, empresaria y madre!

Lourdes estudió Publicidad y Relaciones Públicas en Segovia, porque como ella misma nos dice con un guiño divertido «quería conocer mundo». Y desde luego que lo consiguió, pues nada más terminar sus estudios, se fue a Holanda. Allí estuvo trabajando tres años de au pair (niñera), actividad que compaginó con el trabajo de pasear perros.

Regresó a España en 2014, cuando se empleó en el Hotel Molino de Burbáquea na que gestionan entre otros, sus tías.

Preparando su futuro profesional, y mientras estaba embarazada de sus mellizos, cursó estudios de adiestramiento y peluquería canina online, con prácticas presenciales en Teruel.

Finalmente, el día 8 de abril abrieron al público el luminoso local que alberga la tienda y la peluquería canina: Sr. & Sra. Guau, en una céntrica calle de Calamocha.

Cuando entras en el local, hay varias cosas que te llaman la atención. Por una parte, el recibimiento de Pitu, una graciosa y pequeña participante del negocio, que nos saluda ladrando de alegría. De hecho, el logotipo de la tienda está inspirado en ella.

Por otra parte, vemos a la izquierda del local un corralito, a modo de sala de espera, para los clientes o para aquellos a los que sus dueños no pueden pasar de forma inmediata a buscarlos.

Tras una cortina, encontramos los útiles de lavado y aseo de los canes. Se res-





pira limpieza y profesionalidad en cada una de las salas.

Entre los servicios que ofrece este co-
queto establecimiento se encuentran:

Un delicioso baño y corte de pelo, de
dos horas aproximadas de duración. El
champú que se utiliza es el adecuado a
la raza del perro, y se les realiza el corte
de uñas, limpieza de oídos, almohadi-
llas y glándulas perianales.

Si no necesitan corte de pelo, puedes
solicitar que lo bañen solamente, en



este caso suele durar alrededor de una
hora. Los champús son respetuosos
con el ph de su piel. Y hay diferentes ti-
pos de baños: desparasitarios, hidratan-
tes, vitalizantes o blanqueadores.

Otro de los servicios que ofrece son ar-
tículos para tu mascota. Desde pienso
a diferentes complementos, como colla-
res desparasitarios, pipetas, chuches...
aunque puedes pedir lo que necesites,
que te lo consiguen.

Es tal el cuidado y esmero que pone
esta profesional a todo cuanto hace que
incluso ha seleccionado un pienso de la
marca Gosby, 100% natural, que en bre-
ve comercializará.

Ha sido todo un descubrimiento encon-
trar en Calamocha un establecimiento
como este. Las mascotas de la localidad
y de sus alrededores tienen un lugar de
confianza y preparado para una aten-
ción de diez.

Datos de contacto:

No tienen página web de momento, pero
están en Facebook e Instagram.

SR. & SRA. GUAU

CC/ Manuel Marina, 6 – Bajo

44200 Calamocha, Teruel

Tel. 722 234 743

E-Mail: sr.sra.guau@gmail.com

Facebook:

www.facebook.com/sr.sra.guau/

Horario: 9.00 a 16.00 H. de lunes a
sábado.

EL TOSCAL: INNOVACIÓN EN LAS GRANJAS DE PORCINO



Hoy visitamos la granja El Toscal y hablamos con Ángel Mocé, nacido en Caminreal en 1980. Él es el gerente y copropietario de una granja integradora de porcino, como su abuelo y su padre.

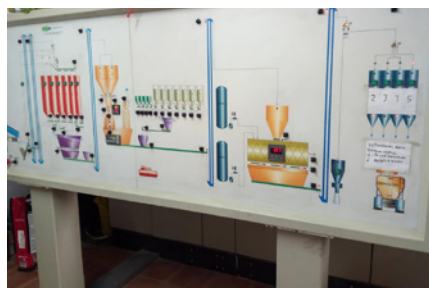
De hecho, lo primero que queremos que nos cuente es qué es una granja integradora y cómo llegaron donde están ahora.

«Fue en 1970 cuando mi abuelo Ernesto junto con su cuñado, socio y veterinario Gonzalo Bruna Malo y otro veterinario pusieron en marcha la primera granja de cría de porcino, contando con ochenta madres de cría y 500 plazas de cebo. En 1973 mi padre se incorporó al nego-



cio y se dedicó a comprar lechones por las casas para el engorde. Hasta que, por esos azares de la vida, tuvieron un im-pago importante de un matadero levantino y tuvieron serios problemas para continuar.»

A pesar de la fuerte crisis económica de los años 90, esta familia de emprendedores continuó adelante. De hecho, una vez superados estos contratiempos, siguieron apostando fuerte por el negocio y ampliaron a mil madres. En la actualidad cuentan con 2200 madres y gestionan más de treinta mil cerdos al año.



Insistimos en saber qué es exactamente una granja integradora de porcino.

«Una granja integradora de porcino es una explotación múltiple. La granja El Toscal cierra acuerdos con pequeños o grandes productores-ganaderos de la zona. Nosotros les suministramos los lechones, el pienso e incluso les ayudamos a montar sus granjas. Durante los años que mantengamos el acuerdo, les vamos pagando nuestra producción. Y esto es tendencia en el mercado.»



Ellos mantienen su propia granja, puesto que de ella salen los lechones para distribuir entre los asociados. Además, disponen de una fábrica de piensos dirigida por su primo Gonzalo Bruna Fernández, otro de los socios, Nutrólogo. «Fue mi primo que aun trabajando en la empresa Seysa, de Madrid, creó los diferentes piensos que utilizamos para la correcta alimentación de los animales.»

Nos cuenta que hay mucha diferencia entre alimentar a las madres, que a las gestantes o a las lactantes. Como tampoco es lo mismo un animal castrado o entero. Los lechones también toman distintos piensos. Realmente es todo un mundo.

Le preguntamos ahora por las personas que trabajan con ellos. ¿Se necesita mucho personal? Ángel nos explica.

«Básicamente, entre mi hermano Jorge, nuestro primo Gonzalo y yo dirigimos toda la explotación. Juan Carlos Zaera, [que se incorporó en 1987], y mi hermano se encargan de la gestión económica y administrativa, además de todo lo relacionado con el pienso. Gonzalo es el que se encarga de todo el tema sanitario de nuestras explotaciones. Y yo estoy más con el ganado y actúo como gerente de la explotación. De hecho, me hice responsable cuando nuestro padre falleció en 2013. Como puedes imaginar, he trabajado aquí desde siempre, desde



muy pequeño. No me gustaba estudiar —nos confiesa— así que cuando terminé el bachillerato me incorporé a la plantilla. Mi hermano Jorge sí estudió, derecho, y estuvo unos años trabajando en otras empresas antes de venirse al negocio familiar. En cuanto a los trabajadores, contamos con quince propios y otros quince trabajadores autónomos que están en las granjas.»

Le preguntamos sobre su ámbito de venta y nos cuenta que venden a distintos mataderos de ámbito nacional. Algunos de ellos exportan gran parte de la producción cárnica.



A nuestra curiosidad de si habrá una nueva generación que pueda seguir el negocio, nos comenta que sus hijos son pequeños y que hay que darle tiempo al tiempo.

GRANJA EL TOSCAL, S.L.
Ctra. de la Estación, s/n
44350 Caminreal
Tel. 978 862 153 – 699 424 712

LA MÚSICA Y LA JOTA EN TORRIJO

Las primeras nociones que yo recuerdo se remontan al final de la Guerra Civil; me contaba mi madre que para celebrar el final de la contienda se formó una gran rondalla que recorrió todas las calles del pueblo con tocadores y cantadores locales.

Después fue un sastre nacido, creo, en la provincia de Valencia, aficionado a la música que formó un grupo musical, embrión de las posteriores rondallas. De aquellos músicos el más conocido José María Moreno, alma mater de todos los grupos musicales de Torrijo, junto a Cris-

tóbal Latorre, cura párroco del lugar; de los que hablaremos más adelante.

Mención aparte, merece la pena recordar a los gaiteros de Torrijo, famosos en la Comarca, pues no había fiesta patronal ni festejo donde no fueran llamados a alegrar la fiesta.

Los recuerdo de chico tocando en bodas, rondas de quintos, fiestas, etc.

Cuentan una anécdota que en una fiesta en la cual habían tocado ya todo su repertorio, los mozos pidieron más, y uno de los componentes le dice al maestro:

«¿y ahora qué?» Y el maestro responde: «no apurarse, ahora tocaremos lo mismo más cargado de bombo.» Otra, que cuando la guerra se suspendieron todos los actos festivos y el primer año al finalizar la refriega, volvieron a tocar en la misa y en la procesión: «listos, vamos p'allá» y empezaron el Himno de Riego de la Republica, el cabo de la Guardia Civil con el alguacil les dijeron: «¡Pero qué hacéis, eso no se toca ya!» —Ustedes perdonen, pero a nosotros no nos han dicho nadie que hubieran cambiado el himno—.

La primera rondalla que yo formé parte la llamaron del Frente de Juventudes, dirigida ya por José María Moreno y empecé a cantar actuaciones en todas las fiestas de carácter político de aquellos tiempos.

Ya en la democracia se formó otro grupo también dirigido por José María que se llamó y se llama «Alegrías del Jiloca» con rondalla, baile y canto de jota pero eso ya lo contaremos en otra ocasión.

Continuará...



PARADOR DE POSTAS, DONDE BRILLAN LAS ESTRELLAS.

Hoy La Tajadera visita Torrelacárcel, en Teruel, donde hemos quedado con Alejandra Hernández Corella, una vital y simpática octogenaria que no quiere confesar su edad, y que tengo el honor de entrevistar.

Vamos a conocer a Alejandra un poco más.

«Formo parte de una familia muy longeva; mi madre llegó a los 94 años y algunas de mis tías pasaron de los 100.



La excepción es mi padre, que lamentablemente murió al poco tiempo de jubilarse, a los 77 años.

Nosotros éramos siete hermanos, uno de ellos murió muy joven en un accidente de tractor.>

Desde muy pequeña, Alejandra tenía dos certezas; una, que quería ser enfermera y la segunda —nos confiesa— que algún día se compraría una casa en su pueblo natal. Eso sí, para cuando fuera mayor. Y aunque todavía no es mayor, ya tiene la casa desde hace treinta y

cinco años.

Nos cuenta que estudió en el pueblo hasta los catorce o quince años, y gracias a un vecino que vivía en Madrid, consiguió el temario para preparar el ingreso en la Escuela de Enfermería. Durante dos años lo estudió y entró con la temprana edad de diecisiete años. No solo eso, sino que acabó los estudios formativos en dos años en lugar de los tres habituales.

Ese mismo verano, con tan solo diecinueve años y una vez que consiguió la Diplomatura, se fue a trabajar de enfermera en un campamento de Albarracín.

Pregunto con curiosidad de turolense dónde estaba la Escuela de Enfermería en aquellos años.

«La Escuela estaba en la llamada Casa de la Marquesa, en la plaza de Fray Anselmo Polanco. Es donde actualmente se están realizando obras de construcción de un hotel de lujo. Las prácticas las hacíamos en el Hospital Provincial.



En aquellos años la Escuela de Enfermería se gestionaba desde la Sección Femenina, estábamos en los años que gobernaba Franco.»

Al año siguiente se fue a Valencia a trabajar a un dispensario, a cubrir una sustitución, durante seis meses. Con 22 o 23 años, se trasladó a vivir en Barcelona, donde trabajó unos tres o cuatro años en el Sanatorio de Cerdanyola y después pasó al Hospital Universitario del Valle de Hebrón [Vall d'Hebron].



En Barcelona ha vivido casi cincuenta años. Se compró un piso cerca del hospital y no hacía más que «trabajar y trabajar». «Me tenía que hacer la casa en el pueblo», bromea.

Y así fue. De hecho, cuando se enteró por unos familiares que «El Parador» estaba en venta no lo pensó dos veces; viajó rápidamente a Torrelacárcel e hizo un trato con el propietario para pagarlo a plazos. Corría el año 73, y tres años después, Alejandra era la flamante propietaria de un edificio prácticamente en ruinas.

Las obras de acondicionamiento le han llevado cerca de cuarenta años, ya que



las ha estado realizando a fuerza de muchas horas extras y dobles turnos en el hospital.

Nos cuenta que mientras vivió en Barcelona, también compró una torre en una urbanización de Lloret de Mar, en la Costa Brava, así que cuando se jubiló, la vendió y con esa venta pagó gran parte de la reforma final del Parador. Ella no es amiga de bancos y créditos, prefiere pactar en privado con los propietarios.

«Aunque me vine a vivir al pueblo cuando me jubilé, nunca he dejado de viajar a Barcelona. Han sido muchos años, muchas vivencias y buenos amigos.», nos asegura.





¡Que mujer tan increíble! Y no solo se conformó con todo lo que se ha comentado antes, sino que su sed de aprendizaje la ha llevado por amplios caminos. No solo en temas de trabajo, sino de desarrollo personal y terapias alternativas, como Medicina Integral, Naturopatía, Reflexología, Ayurveda y desde luego en temas espirituales.

Ha sido un verdadero placer conocer a esta gran Maestra de la vida. Y si el Universo lo permite, espero conocerla mejor y aprender de ella durante muchos años más.



Los caminos confluyen en ocasiones, y justo el nuestro ha coincidido en un punto de inflexión tanto en su vida como en la mía. Alejandra buscaba a alguien que se encargara de gestionar su establecimiento hostelero para descargarse de tareas, y yo buscaba algo que complementara mis actividades profesionales.

Quien sabe, quizá esto también estaba escrito en las estrellas.

Datos de contacto. ¡Próxima apertura!



PARADOR DE POSTAS

C/ Real, 1

44382 Torrelacárcel

www.paradordepostas.es

Tel. 978 861 014 – 643 907 007

Instagram y Facebook:

[facebook /paradortorrelacarcel/](https://facebook.com/paradortorrelacarcel/)

[instagram /paradortorrelacarcel/](https://instagram.com/paradortorrelacarcel/)

PARADOR DE POSTAS, UN ESTABLECIMIENTO CON MUCHA HISTORIA

Si las paredes hablaran, nos contarían que hace muchos años, albergaron a multitud de viajeros, donde podían dormir, comer y beber. Donde podían cobijarse incluso los carros y caballerías, con un gran almacén para carga.

El lugar, Torrelacárcel, provincia y comarca de Teruel, en Aragón, España, (nota para nuestros lectores de otros países), está situado entre Teruel capital y Calamocha, junto a la carretera N-234 y la Autovía Mudéjar (A-23).

Su privilegiada ubicación permite realizar excursiones y desplazamientos turísticos de corta duración —de 30 a 40 minutos— a Albarracín, Calamocha, Cella, Gallocanta y muchos más lugares de gran encanto e historia por descubrir.

Además, en sus alrededores se puede realizar diversas actividades de ocio y tiempo libre, como frontón, equitación, senderismo, vuelo con motor (ultralige-

ros), o paseos culturales y de naturaleza guiados.

Como curiosidad, en Torrelacárcel nació el Virrey de Perú: Melchor de Navarra.

Encontramos seis habitaciones dobles (una de ellas cuádruple), con baño completo y televisión. En todos los casos se admiten mascotas.

Para este modesto cronista tiene además un valor añadido, en realidad dos: primero, mi familia materna procede de este municipio, como en alguna otra ocasión he comentado. De hecho, todavía existe su casa. Y, en segundo lugar, desde primeros de mes me he hecho cargo de la gestión del establecimiento.

Así que me despido no sin invitaros a venir a vernos, a pasar unos días de descanso o de excursiones, todas las opciones son válidas.



UN LUGAR DONDE PREDOMINA EL SABOR

El lunes pasado cuando fui a Teruel a resolver ciertos asuntos en las oficinas de la Comarca pasé por delante de La Marquesa, en el Centro Histórico de Teruel, junto al Museo Provincial. Una ubicación privilegiada, en la trasera de la catedral.



Allí en la plaza que da nombre al restaurante, están rehabilitando un palacio que será un hotel de lujo.



Hace semanas que nos seguimos mutuamente en Instagram, y cuando pasé por delante, debido a las prisas, no pude entrar. Me pareció un lugar magnífico, así que al medio día llamé por teléfono y hablé con Eva Muñoz, la mujer de Gabriel Civera y propietarios del restaurante.



Me contó que ella es de Logroño y que es veterinaria, que trabaja en Sanidad y que tienen tres hijos, de diez, ocho y seis años. La primera vez que vino a Teruel no fue por amor, sino por su trabajo en un secadero de jamones en la Puebla de Valverde.



Entonces conoció al que es hoy su marido, que trabajaba en el bar restaurante donde era gerente, Aquí Teruel. Con una pasión nunca vista supo que él sería el padre de sus hijos y que vivirían en Teruel, como así fue una vez aprobada la oposición.



En cuanto a Gabriel, me cuenta que es de El Campillo, una pedanía de Teruel.

El restaurante La Marquesa lleva funcionando desde marzo de este año, y están deseando crecer, aunque las obras que he comentado antes, no les están favoreciendo mucho.

Pero no hay más que ver los platos que salen de la cocina para saber que si son todo un espectáculo para la vista, «mejor sabrán», como decía muy sabiamente la abuela de Eva.

Estoy seguro de ello.

RESTAURANTE LA MARQUESA

Reservas: 978 79 25 15.

Horario: M a S de 8:15 h a 17:00 h y de 19:30 h a 23 h

Domingo de 9 h a 17 h

Lunes descansan.

E-Mail: lamarquesarestauranteteruel@gmail.com

Facebook e Instagram: [lamarquesarestauranteteruel](#)

UNA CÁLIDA ACOGIDA EN UNA PELUQUERÍA DE HOMBRES



No hay duda de que hay personas que hacen honor a su nombre, como Bienvenida Saz. Bienve, para los amigos.

Llevaba días pasando por delante de su local, en mis idas y venidas de aquí para allá, cuando entré a cortarme el pelo y la conocí.

No imaginaba encontrar una mujer al frente de una peluquería de caballeros de toda la vida. Nada que objetar, simplemente me sorprendió. En estos tiempos en los que abundan locales unisex, como uno ha tenido alguna mala experiencia, y además, tiene cierta edad, prefiere a los clásicos barberos para que le arreglen el pelo con el sistema de tijera y cuchilla, sin más.

Pero desde luego, fue una gratisima sorpresa. Entre tijeretazo y tijeretazo, me fue contando que heredó la peluquería de su padre, como antes él de su padre. Bienve es la cuarta generación de los peluqueros Saz en Monreal del Campo, desde 1930, siendo el negocio más antiguo del pueblo según los registros municipales.

Ella me cuenta que de pequeña quería ser y hacer lo que hace actualmente, y se la ve muy feliz por ello. Fue un corte excelente, instructivo y muy rápido.

¿Qué más se puede pedir?

Volveré.



COMO EL DÍA Y LA NOCHE



Por esos azares de la vida, el pasado día nueve tuve un percance con mi coche. Un camión que estaba manio-brando, no vio mi pequeño vehículo que estaba aparcado detrás, y se lo llevó por delante.

El destrozo ha sido tal que la aseguradora lo ha considerado siniestro total. Eso sí, han tardado en comunicármelo más de diez días, durante los cuales he tenido que estar llamando día tras día, con la desesperación de no saber nada.

Mirando el lado positivo, durante ese tiempo tuve la enorme suerte de conocer a Miguel Peribañez, gerente y propietario del taller de chapa y pintura donde llevé el coche.

Aunque en principio, la aseguradora me impuso otro taller, donde recibí un trato nefasto, pero de eso ya hablaré en otro momento.

Volviendo a Miguel, y por ese interés que tengo en conocer a las personas, me fue contando algo de su trayectoria.

Comenzó a trabajar a los 16 años, porque le gustaba más que estudiar. Estuvo 22 años en el taller de un famoso y ya desaparecido profesional de la chapa y pintura, Francisco Martín, en Monreal del Campo.

Con él, a quien llamaban «el chapas», aprendieron muchos profesionales de la zona. Hace seis años, Miguel montó su propio taller en el polígono industrial de El Tollo.

A este hombre de mirada limpia y directa y trato afable le debo mucho más de lo que hasta ahora nadie me ha dado en toda esta pesadilla, la esperanza de saber que todo tiene arreglo, incluso un siniestro total.

Las cosas que te pasan en la vida te enseñan a saber con quién no quiero volver a cruzarme y con quien sí. A partir de ahora, siempre que se dé la ocasión, explicaré al mundo que en Monreal del Campo existe un profesional como pocos.

La comparación del trato recibido en el otro taller ha sido como el día y la noche. ¡Muchas gracias, Miguel!



DETALICOS



Puesto que estamos en la tierra de los «mañicos», y de los «icos», me van a permitir que hoy reflexione sobre los detallicos que a mi juicio deberíamos pulir los aragoneses.

Sobre todo, en el trato con los demás, y naturalmente me incluyo en todos los sentidos, como maño y como... [propenso a soltar una fresca] cuando uno está ensimismado en lo suyo, o cansado, digámoslo así.

Como alguna vez he explicado, antes que editor —que no escritor— (porque lo de escribir lo vengo haciendo desde mi más tierna infancia), he sido y soy Coach desde hace dieciocho años. Entrenador Personal para la Vida, como prefiero definirme.

Es decir, una persona que ayuda a otras a descubrir lo mejor de ellas. Pues bien, en ese buscar y descubrir personas y negocios con potencial, tanto para la revista que edito como para mi propia satisfacción como ser humano, cada día visito y conozco a mucha gente.

Estamos aquí para disfrutar del viaje de la vida, y en ese viaje ejerzo de «vendedor a puerta fría», cuando voy visitando a unos y a otros para entrevistarlos y completar la revista del mes.

A veces es muy complicado encontrar personas que participen. Muchas de sus excusas son «a mí ya me conoce todo el mundo y no necesito publicitarme», o «estoy harto de gastar el dinero en tonterías» o simplemente «don Ocupado», no puede atenderte.

La agenda de estas personas debe ser tan complicada como la de un director general de una multinacional.

En casi todos los casos, el trato que recibimos «los vendedores de la calle» dice muy poco a favor de los profesionales visitados. Ahí llegamos a un punto sin retorno. ¿Cómo voy a confiar en alguien que trata tan mal a la gente que no conoce? A fin de cuentas, esas personas hacen su trabajo para ganarse la vida, como cualquier otro. Y después de esa sensación, ¿cómo puedo escribir sobre las bondades de esa empresa?

Volviendo a esos detallicos, algunos son de récord Guinness. Aunque por naturaleza no soy rencoroso, a veces pienso que debería anotar muchos de esos desplantes y malos modos, para mostrar al mundo lo que no se debería hacer. Máxime cuando se está al frente de un establecimiento abierto al público. Puede que hoy vaya como vendedor, pero otro día, puedo ser cliente.

Otro capítulo que también se lleva la palma es cuando dicen eso de «no me han llegado clientes por La Tajadera». No sé cómo podríamos identificar a esos clientes, ¿les ponemos un cascabel?

Bromas aparte, yo mismo he sabido que muchas personas estuvieron en tal o cual sitio descubriéndolo a posteriori. Si La Tajadera no fuera leída, tened por seguro que no lo haría.

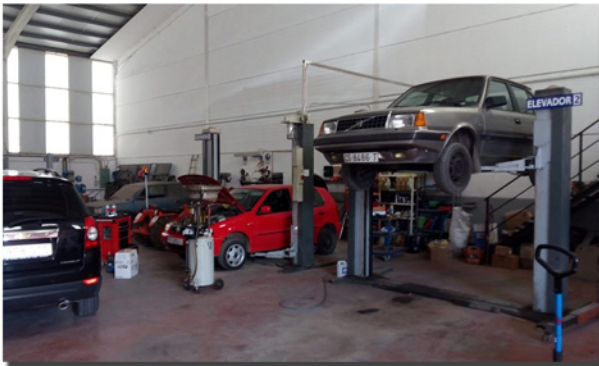
De hecho, y más de una vez lo he comentado, es demasiado trabajo y muchos, muchos quebraderos de cabeza,

sobre todo económicos, con los que tengo que lidiar cada mes para sacar la revista.

Por último, y no ello menos importante, los aragoneses tenemos pendiente interiorizar que somos capaces de hacer muchas más cosas de las que creemos. En general, tenemos una especie de complejo de inferioridad que nos limita. Por otra parte, de tanto callar y aguantar abusos e injusticias sociales, políticas y económicas durante años, cuando explotamos, lo hacemos mal y a destiempo.

Talleres Peribañez

CHAPA Y PINTURA MECANICA DE AUTOMOVIL



Telf. 978 86 30 86 Móvil: 680 739 866

Pol. Industrial "El Tollo" Parcela 12

Monreal del campo (Teruel)

talleresperibañez@gmail.com

TODO PASA POR ALGUNA RAZÓN



Hace unos días, en una visita a Teruel por motivos profesionales, me encontré casualmente con una escritora amiga, Anne Aband. Mientras nos tomamos un café y nos pusimos al día, cómo no, hablamos sobre sus libros románticos...

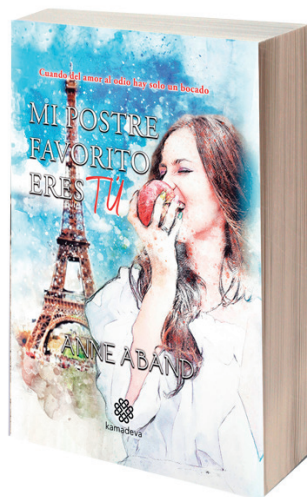
Ella firma con el seudónimo Anne Aband, y me cuenta que comenzó su trayectoria autopublicándose en Amazon, donde ha llegado a ser best-seller con varias de sus novelas.

Desde que ganó el certamen de la editorial Bubok, todo han sido alegrías. La van conociendo por diferentes lugares, de todo el mundo, ya que su novela «Una boda por contrato», ha vendido más de cinco mil ejemplares.

Me cuenta que empezó a escribir romántica pues siempre ha sido una gran

lectora de novelas, pero también de fantasía. Así que sus gustos se reflejan en sus novelas.

«He escrito varias novelas románticas, pero también de fantasía. Creo que no podría elegir entre un género u otro, así que escribo de los dos. Creo que ambas son ideales para olvidarte de los problemas y del estrés», me comenta mientras toma su té.



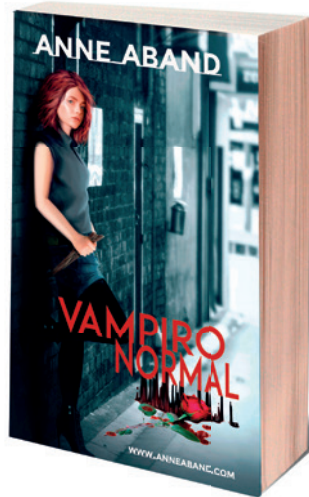
Le pregunto por sus próximos proyectos y me contesta entusiasmada que está escribiendo una pequeña novela para niños, de monstruos, y que se presenta al concurso Indie de Amazon.

«Se presentan miles de autores, pero ¿por qué no? Presentarme al concurso es un estímulo para dar lo mejor de una misma»



«Este mes está cargadito de eventos. Empiezo por la presentación en Ibercaja, luego el día 6 de junio estaré en la Plaza del Pilar, en la feria del libro. Y el día 15 de junio, me voy para Madrid, a la feria del libro también. ¡Estoy emocionada!», comenta entusiasmada. Después de once novelas, ahora está recogiendo lo que ha sembrado. Así que tras desearle mucha suerte o «mucha mierda»», nos despedimos seguros de que volveremos a vernos pronto.

Además, me cuenta que el día 30 de mayo presenta en Zaragoza su última novela romántica con la editorial Kamadeva, llamada «Mi postre favorito eres tú». Una novela protagonizada por una joven cocinera, y que está dedicada a sus parientes políticos, que son hosteleros, y a todo lo que supone ese duro trabajo.



Si os apetece escribirle o ver su página web donde están todos sus libros, aquí tenéis los datos de contacto.

Web: www.anneaband.com

FIDALGO

HOTEL * RESTAURANTE * EVENTOS



GRACIAS POR TU SONRISA



CTRA. SAGUNTO-BURGOS, KM. 190
TEL. 978 730 357 - 978 731 736 - 978 731 636
44200 CALAMOCHA (TERUEL)

E-Mail: info@hotelfidalgo.es

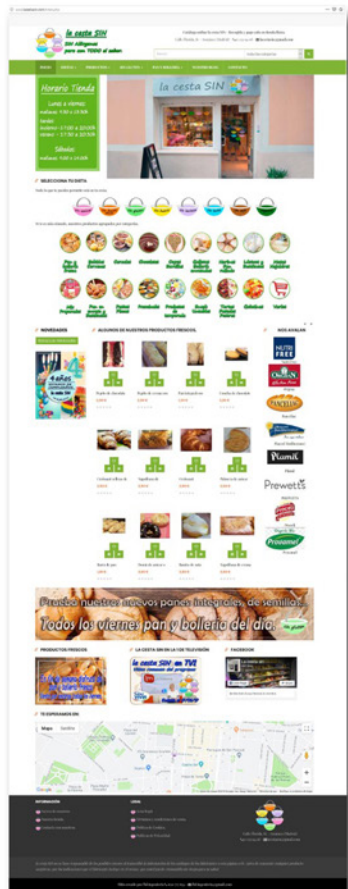
www.hotelfidalgo.es

Creación y mantenimiento de páginas web

¡Pon al día tu negocio, tu negocio digital!
Creamos y diseñamos a medida de todos los presupuestos.

- Alta en buscadores, SEO y SEM
- Community Manager
- Diseños web personalizados
- Marketing digital
- Páginas web y tiendas online
- Redacción de contenidos

¡Precios sin competencia!



Para más información:
Fernando Tejedor
Tel. 650 777 674
E-Mail: tejedor@valdelicea.es

CAFETERIA - RESTAURANTE



Las imágenes lo dicen todo



Restaurante La Marquesa

Reservas: 978 79 25 15.

E-Mail: lamarquesarestauranteteruel@gmail.com

Facebook e Instagram: [lamarquesarestauranteteruel](#)