



Nº 16. OCTUBRE 2019

# LA TAJADERA

VIAJANDO POR TERUEL

EDICIÓN ESPECIAL SEPTIEMBRE - OCTUBRE



**HOSTAL LA CONCORDIA | PATATAS FRITAS DORUEL**

**LA HERMANDAD | MAQUINARIA HNOS. HERRERO GUILLEN**

**SEGUIMOS CON LAS JOTAS | FERIA DEL JAMÓN | FERIA DE LA PATATA**

**CRONICAS DE UN RENACIMIENTO | LA PLAYA DE TERUEL**



REVISTA LA TAJADERA

www.latajadera.es

Instagram: latajadera2017

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

Información y suscripciones:

650 066 821 y 643 907 007

Colaboran: Alberto Esteban,  
Juanma Muñoz y Manel Marina

Maquetación e Impresión:

Fotos Beatriz S.L.

Editor : José Manuel

Marina Civera (Manel)

## Sumario

Editorial	3
Hostal La Concordia	4
Patatas Fritas Doruel	6
La Hermandad	8
Maquinaria Hnos. Herrero Guillen	10
Seguimos con las Jotas	12
Feria del Jamón	14
Feria de la Patata	15
Cronica de un renacimiento	16
La Playa de Teruel	23



LA TAJADERA

La Tajadera es una revista de periodicidad mensual y ámbito aragonés. Sus inicios se ciñeron a la villa de Calamocho (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:

- Teruel es mucho Teruel
- Cumplimos dos años
- Qué haría yo sin tí.
- ... y mucho más.

(\* ) Imagen de portada: M. Marina, Villar del Salz

© 2019 La Tajadera. Todos los derechos reservados

Cuando un general romano era autorizado para celebrar un triunfo militar y desfilar por las calles de la ciudad, un esclavo le acompañaba durante todo el trayecto, y le repetía de forma constante, mientras sobreponía una corona de laurel sobre su cabeza: Respice post te! Hominem te esse memento! («¡Mira tras de ti! Recuerda que eres un hombre»). Pues algo así le han dicho a nuestro querido editor en estos aciagos días, donde el cansancio, el estrés y la amiga «nicotina», le han recordado que es humano y había que parar y cuidarse un poco. De ahí su crónica hospitalaria, y su renacimiento septembrino.

Ello explica el carácter bimensual de este número, en el que seguimos recorriendo como siempre los distintos municipios. La primera estación de este nuevo viaje la hacemos en Villar del Salz, donde nos acogemos a la hospitalidad y tranquilidad de sus apartamentos rurales. Siguiendo nuestra ruta, nos entrevistamos con el Alcalde de Villarquemado. Que además es agricultor. Los pequeños pueblos de la provincia de Teruel, no solo no retribuyen a sus alcaldes y concejales, sino que la mayoría de las veces, les acaba costando dinero de su bolsillo. Pero todo sea por la tranquilidad de sus vecinos. Y ya que estamos, hacemos una pequeña parada en el Restaurante la Hermandad, para reponer fuerzas.

Pero estos días de septiembre son temporada de ferias en la provincia. Así que nos acercamos hasta la Feria del Jamón en los primeros días de septiembre y casi enganchamos con la Feria de la Patata de Cella, que durante tres días es capaz de hacer latir a la provincia en torno a algo tan cercano como la patata. Este tubérculo, es protagonista de este número, pues además de esta feria, hemos visitado la fábrica de patatas Duruel, y nos hemos entrevistado con uno de los agricultores que, en Santa Eulalia, vive entre otros de este producto de la tierra. Puestos a visitar Santa Eulalia, que menos que acercarnos hasta Cosechadoras Claas, para conocer de

primera mano, como se desenvuelven ahora que todo parece volver a la tranquilidad, antes de la próxima siembra.

Nuestros pasos nos llevan a buscar la buena mesa, y la encontramos en Ródenas, en el Restaurante los Poyales. Con el ánimo de ofrecer una valoración imparcial, les dejo una de las opiniones de TripAdvisor, donde entre otras buenas valoraciones nos dicen: «Restaurante espectacular en un pueblo entrañable.

Fuimos por la zona a visitar algunos lugares y nuestra parada para comer fue en este restaurante de este pequeño pueblo, a mi entender la ubicación y el local es espectacular pues está en el centro del pueblo al lado del parque donde tiene una terraza donde te puedes tomar algo antes de comer. Fuimos 4 adultos 4 niños y todo fue sencillo a la vez que estupendo comimos de menú y nos sorprendió gratamente pues comimos un arroz meloso que estaba estupendo.» Seguimos viaje y nos detenemos en el Hostal La Concordia, en Fuentes Claras, donde además recibimos un trato lleno de amabilidad.

Y también ha habido tiempo para descansar en la orilla de la «Playa de Teruel», nos referimos a Oropesa, y para acercarnos hasta Torrijo del Campo, donde la Comarca del Jiloca ha decidido construir una pista de Pumptrack, que podemos recorrer completamente con un monopatín sin impulsarse con el pie o con una bicicleta sin la necesidad de dar pedales mediante la inercia adquirida en los saltos y peraltes del circuito y la propia habilidad del skater o ciclista. Vamos, para matarnos, encima después del susto que os hemos contado.

Buena jornada caminantes. Nosotros seguiremos buscando nuevas tajaderas en las que pararnos y contaros lo que ocurre en Teruel. Hasta el próximo.

## HOSTAL LA CONCORDIA, UN HOSPEDAJE QUE SE FUNDE CON LA BUENA COCINA



En un pueblecito de la comarca del Jiloca, llamado Fuentes Claras, llegaron hace más de 17 años Montse y Miguel, un matrimonio procedente de Barcelona. En sus inicios dirigieron el bar «La Curva», y en la actualidad regentan el Hostal «La Concordia» perteneciente al ayuntamiento.

Dicho hostel dispone de 6 habitaciones para alojar a unos 20 huéspedes en estancias tanto dobles, triples e incluso algunas con literas, todas ellas con baño incluido en la habitación.

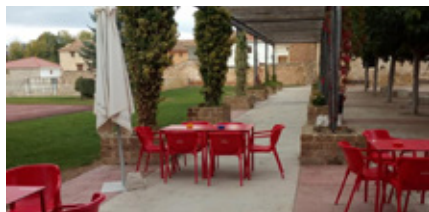
En la cocina del hostel nos encontramos a Montse, una cocinera tradicional que elabora comidas sencillas y deliciosas como nos hacían nuestras abuelas, entre ellas cabe destacar esos platos de cuchara que todos anhelamos cuando viene el frío, tampoco podemos perder-



nos sus especialidades, como puede ser esa deliciosa ensalada cuyo ingrediente principal es el bacalao o el revuelto de morcilla con setas y por supuesto esas migas a la pastora que hasta el propio Cid Campeador las hubiera deleitado a su paso por la comarca allá por el siglo XI.

Volviendo a la actualidad, los domingos en dicho hostel podemos tomar el aperitivo degustando distintas tapas a 1 euro cada una, por supuesto regadas con un buen vino, cerveza o lo que los clientes gusten.

Por último no debemos olvidarnos de los lamineros, los cuales siempre tienen que terminar una buena comida con un succulento dulce, ahí tenemos que quitarnos el sombrero con las tartas caseras de nuestra amiga Montse, si hay alguna duda que pregunten a sus dos hijos, sus nietos y por supuesto a Miguel.



### HOSTAL LA CONCORDIA

Tel. 978 733 930 – 656 879 075

E-Mail: [miguelymontse59@gmail.com](mailto:miguelymontse59@gmail.com)

Plza. de la Concordia s/n  
44340 Fuentes Claras

Facebook e Instagram: [laconcordia](https://www.facebook.com/laconcordia)

# Apartamentos Rurales «Los Sauces»

- Alojamiento con todas las comodidades
- Ideal para grupos de amigos o familias
- Servicio de bar y restaurante todos los días
- Terraza, tienda de productos de primera necesidad...



En el corazón de la Comarca del Jiloca, a un paso de la Sierra de Albarracín.

¡A dos horas y media de Madrid!



C/ Italia, 53 - 44311 Villar del Salz  
Facebook: lossaucescasarural  
Instagram: lossaucesvillardelsalz  
Información y reservas: 978 720 981  
E-Mail: yentesoyyo@hotmail.com

## PATATAS FRITAS DORUEL



De camino a la comarca del Jiloca, los hermanos José y Julián Rubira elaboran y comercializan las patatas «Doruel», lo hacen desde Villarquemado, un pequeño pueblo a unos 30 km de Teruel, donde gracias al clima y al singular terreno hacen que las patatas sean perfectas para su fritura.

Desde siempre, estos hermanos, se han dedicado a la agricultura, más concretamente a la producción e industrialización de la patata de variedad «agrai». Ahora siguen vinculados a este tubérculo, pero explotando otra línea de negocio muy distinta a la que se realiza en la zona.



Elaboran patatas fritas con un método tradicional y estilo gourmet, han logrado hacerse un hueco en este mercado tan atomizado y controlado por las grandes compañías. De hecho, aunque la mayoría de su producción es consumida a nivel local, han sabido abrirse un hueco en los grandes lineales de supermercados como en el Corte Inglés, Makro y Supermercados Alto Aragón, pero aquí no se para su expansión ya que están en continuas negociaciones con otros grandes minoristas a nivel nacional como Eroski y Carrefour.



Desde sus almacenes también distribuyen preparados para las tortillas, un producto que facilita mucho la elaboración de estas, sin olvidarse de sus orígenes que es la venta de patata natural a granel en sacos.

PATATAS FRITAS DORUEL  
Tel. 978 867 352  
Ctra. N 234  
44380 Villarquemado  
[www.doruel.com](http://www.doruel.com)



# COLCHONERÍA Y MUEBLES ISABEL

¡Tu tienda de decoración  
en Monreal!

- Mobiliario para el hogar, complementos y artículos para decoración
- Muebles de oficina, sillas, estanterías, sillones, sofás...
- Colchones, somieres, bases tapizadas, canapés, fundas, edredones...



Colchonería y Muebles ISABEL  
C/ Mayor, 42  
44300 Monreal del Campo  
Tel. 978 864 516 – 654 136 505  
[www.colchoneriaymueblesisabel.com](http://www.colchoneriaymueblesisabel.com)  
E-Mail: [colchoneriaisabel@gmail.com](mailto:colchoneriaisabel@gmail.com)  
Facebook: [colchoneriaymueblesisabel](https://www.facebook.com/colchoneriaymueblesisabel)

## LA HERMANDAD: PARA, COME Y DISFRUTA



En pleno corazón de Villarquemado, por donde lo atraviesa la Nacional 234, nos encontramos el Bar Restaurante «La Hermandad», un negocio regentado desde hace un año por Isabel, José Antonio y su hijo Daniel, una familia aragonesa naturales de Nonaspe (Zaragoza)

Dándole vida al pueblo, podemos encontrarlo abierto desde las 8 de la mañana hasta las 11 de la noche, donde sus servicios comienzan con esos deliciosos cafés que tanto necesitamos para empezar un buen día, no podemos olvidarnos de los magníficos almuerzos que todo trabajador necesita para reponer fuerzas.

Al medio día y diariamente nos ofrecen un menú que se compone de dos primeros, seguidos de dos segundos y postre a 11 €, siendo la cocinera Isabel y su hijo Daniel, haciéndolo con gran cariño y esperando que sea del gusto de sus comensales, viviendo en el mismo pueblo o incluso aquellos transportistas que desean hacer un alto en el camino.

Cuando el comedor se ha quedado ya tranquilo, entonces se da paso a los lugareños más mayores que día a día disfrutan de la sobremesa tomando sus cafés o infusiones y jugando a las cartas como toda la vida se ha hecho.

Los fines de semana la cosa cambia notablemente, la creatividad y el oficio de los cocineros brilla con luz propia. No hay más que ver la pizarra de sus especialidades gastronómicas para empezar a salivar... Platos combinados, callos, sepia, calamares, gambas, bravas, morro, tostadas con jamón, albóndigas con sepia, tostada con escalibada y anchoas, entrecot, chuletón...

Bar Restaurante «La Hermandad», un sitio que todo el mundo tiene que descubrir.



RESTAURANTE LA HERMANDAD  
Tel. 978 867 008 – 692 403 878  
Ctra. Sagunto-Burgos, 39  
44380 Villarquemado





Raquel Angosto Plumed

C/ Aragón, 26

44393 Torrijo del Campo (Teruel)

Tel 615337112

<http://casazafran.com/>

E-Mail: [info@casazafran.com](mailto:info@casazafran.com)

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



Ven a disfrutar de una experiencia única en la casa que siempre quisiste vivir

- Muy cerca de Teruel, de la Laguna de Gallocanta, Albarracín, Daroca...
- Naturaleza y medio rural en estado puro

¡Ven, te esperamos!

## MAQUINARIA HNOS. HERRERO GUILLEN



La familia Herrero Guillen están en este negocio de la maquinaria agrícola desde tiempos inmemoriales, sus mayores comenzaron como herreros y carreteros. Según nos cuenta Miguel Ángel, él y su sobrino Jorge son la 3ª y 4ª generación de este negocio familiar que comenzó en su pueblo natal, en Torremocha del Jiloca.

En las actuales instalaciones están desde los 90. Aquí tenemos, apunta Miguel Ángel, la exposición, el taller, recambios y naturalmente todo nuestro stock de vehículos, complementos y accesorios nuevos y usados. Tractores, remolques, cosechadoras, sembradoras, empaquetadoras... Por supuesto, multimarca. Eso



sí, todo revisado y con garantía.

Y en cuando al producto nuevo, nosotros vendemos Claas; una marca alemana de mucho prestigio de la que somos distribuidores en Teruel.



**HNOS. HERRERO GUILLÉN S.L.**

Tel. 978 861 108

Fax: 978 860 634

E-Mail: [tallerherrero@hotmail.com](mailto:tallerherrero@hotmail.com)

Ctra. Sagunto-Burgos Km 150

Autovía Mudéjar. Salida 144

44360 Santa Eulalia del Campo

Compra-venta maquinaria nueva y usada

Distribuidores de Claas

# Hostal



Cocina casera y tradicional:  
menús diarios, tapas y  
raciones...

- Bar y restaurante abierto todos los días
- Habitaciones dobles con cuarto de baño
- Magnífica ubicación para excursiones por la zona
- Terraza, zona verde y de juegos para niños y adultos



# La Concordia

Tel. 978 733 930 – 656 879 075

E-Mail: [miguelymontse59@gmail.com](mailto:miguelymontse59@gmail.com)

Plza. de la Concordia s/n

44340 Fuentes Claras

Facebook e Instagram: [laconcordia](#)

## SEGUIMOS CON LAS JOTAS

Existía la costumbre de rondar dos veces al año, el día que los mozos entraban en Quintas y el día del sorteo, con una rondalla de violines, bandurrias y guitarras recorríamos el pueblo por la mañana mientras los quintos recogían los presentes en forma de tortas, huevos y dinero con los cuales hacían una merienda o comida y, a veces, hasta cena. Ese día había fiesta con todos los mozos y mozas del pueblo. Pues bien, un año, alguien de la rondalla comentó: «hay un zagal que tiene una hermosa voz y podríamos invitarlo a rondar con nosotros.» Y ahí aparecí yo, voz sí tenía pero cantar, cantar, no sé yo... Bueno, me enrolé y me escuchó Mosén Cristóbal y, cómo no, José María Moreno y me propusieron ir a aprender a cantar con ellos. A la sazón José María formaba parte del grupo «Educación y Descanso» de Teruel y él me sirvió de trampolín para iniciarme en la jota. Con las lecciones de Mosén Cristóbal, José María y las del grupo de Teruel pronto me hice un hueco. El siguiente paso fue presentarme al Certamen Oficial de Jotas de

Zaragoza, consiguiendo el 1º premio de aficionados y así comenzó una carrera en la que todavía sigo.

A raíz de ese premio, me ofrecieron acudir a Zaragoza para perfeccionar y aprender los distintos estilos, tonos y formas de cantar la jota, el baile y las rondas. Durante tres años estuve aprendiendo con uno de los pilares de la canción y director de la Escuela Municipal de Zaragoza, don Francisco Peirón, el cual me enseñó todo lo que sé sobre el folclore. Perfeccionando en Torrijo con mis dos maestros con los que seguí practicando toda la vida hasta el fallecimiento de ambos, al mismo tiempo en el pueblo seguíamos con la rondalla y con el grupo de baile y canto del que también formaba parte otro cantador de Torrijo: José María Julve, con quien formé dúo reconocido en todo Aragón.

Continuará.

Jesús Benito



# Hnos. Herrero Guillén S.L.

**¡Cuatro generaciones  
trabajando  
por y para el  
campo!**

**Distribuidores de Claas en Teruel**

- **Exposición, taller y recambios**
- **Compra-venta maquinaria multimarca nueva y usada**



**Tel. 978 861 108 / Fax: 978 860 634**

**E-Mail: tallerherrero@hotmail.com**

**Ctra. Sagunto-Burgos Km 150**

**Autovía Mudéjar. Salida 144**

**44360 Santa Eulalia del Campo**

**Compra-venta maquinaria nueva y usada**

**Distribuidores de Claas**

## FERIA DEL JAMÓN

Llegó septiembre y como hace ya 35 años, Teruel vuelve a celebrar su famosa Feria del Jamón. El Ayuntamiento de la capital, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel y la Institución Ferial «Ciudad de Teruel», organizaron más de medio centenar de actos, los cuales transcurrieron desde el viernes 6 de Septiembre hasta el domingo 15 de dicho mes. Uno de los actos que más espera la población turolense es el tradicional concurso de tapas de Jamón de Teruel, que este año cumple su 16 aniversario.

No faltó a la cita la taberna del Jamón en la Glorieta, la feria de saldos de la capital y la famosa concentración Motera, una

de las más antiguas de España.

También se celebró el 9 de septiembre la cumbre de cocineros de Aragón, uno de sus principales objetivos es dar a conocer a los cocineros turolenses y sus establecimientos.

Una feria que pone en valor la calidad del Jamón de Teruel, un producto importantísimo para la economía turolense y del resto de España, dicha feria saca a todos los turolenses a la calle, además de todos los turistas que proceden de distintos rincones del mundo, para así poder disfrutar de su ambiente y sobre todo del succulento Jamón de esta tierra tan especial que es Teruel.

# Hostal Restaurante Molina

**Nueva gestión y dirección a cargo de María López Domínguez**

- Bar, terraza, parking...
- Habitaciones dobles con baño y TV
- Restaurante: almuerzos, comidas y cenas



Algunas de nuestras especialidades:

- Alcachofas con gambas
- Ensaladas frías y templadas
- Lomo de atún, salmón, vieiras
- Setas con bacalao
- Codillo, paletilla asada, solomillo, churrasco.

Para información y reservas:

Hostal Rte. Molina Ctra. Sagunto-Burgos, KM 190 44200 Calamocho

Tel. 978 730 798 – 648 504 032

Email: [lopezyuberki@icloud.com](mailto:lopezyuberki@icloud.com) Facebook: [hostalrestaurantemolina](https://www.facebook.com/hostalrestaurantemolina)

Horario: De 7.00 a 00.00 horas, domingo tarde y lunes cerrado.

## FERIA DE LA PATATA DE CELLA

Ya son 20 años desde que la localidad turolense de Cella creó su tradicional Feria de la Patata, este año los actos comenzaron el viernes 13 de septiembre y finalizaron el domingo 15 del mismo mes.

Durante estos tres días el pueblo se vuelca con los actos organizados y da ejemplo de convivencia vecinal, ya que casi un centenar de voluntarios ponen su granito de arena para cocinar el plato estrella de las fiestas, un guiso que degustarán más de 2.500 personas llegadas de toda la provincia.

Cabe destacar que el plato está compuesto de unos 1.200 kg de patatas, 800 kg de carne de toro, además de caracoles, champiñones, cebolla, pimientos y zanahorias entre otros ingredientes.

Lo que sin duda hace especial este guiso es la calidad del tubérculo con el que se elabora, estamos hablando de la famosa patata de Cella, la cual está registrada en la oficina de Patentes y Marcas desde marzo de 2011 gracias a Ayuntamiento de Cella y la Cooperativa Agraria del mismo pueblo.

Es una patata de color amarillento que crece en estas tierras ricas en agua baja en cal, con una composición del terreno idónea para su crecimiento además de una climatología en la que el frío está mucho más presente que el calor, esto hace que sea una patata ideal para estofados y para freír.

Por eso amigos de La Tajadera si este año no habéis podido asistir, os esperamos el próximo septiembre en la FERIA DE LA PATATA.



**SERVITEC**

PRINTER MACHINE

Reparación y venta de fotocopiadoras

LA SOLUCION A SUS PROBLEMAS DE IMPRESIÓN

**TEL. 978 073 817/656 903 046**

PASAJE FERNANDO EL CATOLICO N 3 LOCAL CALAMOCHA (TERUEL)

**FOTOS BEATRIZ**

DI SEÑO GRAFICO  
MA QUETACIÓN  
IM PRESIÓN

nuevo correo electronico →

[fotosbeatrizbodas@gmail.com](mailto:fotosbeatrizbodas@gmail.com)

## CRÓNICA DE UN RENACIMIENTO

Si bien es cierto que mi madre me alumbró un mes de agosto a finales de los años 50 del siglo XX, en los tiempos del «baby-boom». Igualmente lo es que entre los muchos renaceres que he tenido a lo largo de mi vida, el último se produjo el pasado 27 de septiembre cuando la Dra. Zafra Corella del consultorio médico del pueblo donde vivo, Torrijo del Campo, pidió con urgencia una ambulancia para que me trasladara al Hospital Obispo Polanco.

Pasé una noche horrorosa en la que me sentí morir.... Tanto es así que no tenía fuerzas ni para salir de casa a pedir ayuda, el primer socorro lo envié por WhatsApp a mi buen amigo y vecino Mariano quien rápidamente orquestó toda la operación de salvamento. Unas horas después estaba ingresando en el hospital de Teruel aquejado de una grave crisis respiratoria, una epoc (enfermedad pulmonar obstructiva).

Para entender el porqué tendría que explicar demasiadas cosas, pero en esta ocasión bastará decir que el exceso de trabajo de los meses anteriores, el estrés y, cómo no, esa nicotina tan dañina que todos sabemos que es incompatible con determinadas afecciones es lo que provocó que un simple catarro por poco me costara la vida.

Una semana en el hospital para un autónomo como yo es un doble martirio. Sobre todo teniendo en cuenta las fechas, final de mes. Aun así no quedaba otra, la alternativa hubiera sido mucho peor.



Por lo demás tuve la suerte de conocer a una gente estupenda y recibir un trato excepcional por parte de todos los profesionales que me atendieron extraordinariamente bien en todo momento. Vaya desde aquí mi agradecimiento más sincero a médicos, enfermeras, auxiliares... y en particular a la doctora Elena Briz, responsable del servicio de Neumología.

Lo vivido en aquellos días será difícil de olvidar, pero a este modesto cronista le servirá para entender mucho mejor algunos de los relatos humanos con las que se encuentra cada día. De hecho, como bien sabemos los hospitales están llenos de historias de sufridos enfermos, de familiares y acompañantes y, cómo no, de todo el personal que transita por allí. Porque esa es otra, no hay nada como querer escuchar. O, qué sé yo, dar pie a la conversación. Al interesarse por los demás, a tratar de ser empático. Y sobre todo, paciente en la medida de la escucha. No en vano, un servidor, además de editor también ha ejercido durante veinte años como terapeuta.

Pero volviendo al estrés, a los comienzos u orígenes de este agotamiento supino. Debo decir antes que nada que, aunque tarde, he aprendido la lección. ¡Los excesos se pagan! Desde junio a septiembre estuve trabajando prácticamente de sol



a sol, gestionando un establecimiento rural con complicaciones de todo tipo. Legales, de personal, de proveedores, de reservas... y donde, salvo hacer las veintitantas camas, cada día gestionaba muchas cosas. Empezando por servir los desayunos y terminando con las cenas y refrescos de noche en el jardín. Sin olvidar la revista, claro está.

Llevo dos años viviendo en el medio rural de la tierra que me vio nacer hace 61 años y desde entonces, a pesar de lo que la gente crea, no he parado de correr y hacer cientos de cosas que a mi juicio son muy necesarias para que el mundo sepa que existimos más allá de las manifestaciones y los eslóganes. La Tajadera es un proyecto muy personal en el que, con mayor o menor ventura, voy contando todo lo que veo. Sean paisajes, pueblos, explotaciones agropecuarias, rutas culturales o medioambientales, empresas, granjas, establecimientos turísticos, agroalimentarios, hoteles, bares, restaurantes... y naturalmente folclores y costumbres. Así es como a lo largo de este tiempo he conocido y he dado a conocer a todos los seguidores y suscriptores de la revista gentes y lugares que rara vez salen en las guías turísticas. Por circunstancias que no vienen ahora al caso, a lo largo de mi vida profesional he tenido la suerte de vivir y viajar dentro y fuera de España y eso me ha permitido conocer y hacer amigos a los que ahora, al menos desde hace dos años, de una forma muy visual les muestro esta tierra desconocida para muchos. Y a los de casa, por así decir, a través de las entrevistas y las páginas de publicidad que realizo cada mes con la revista les ayudo a estar más presentes en otros circuitos promocionales en beneficio de sus actividades y negocios.

En cualquier caso, de no ser por mi incondicional amor a esta tierra dado que «el sueldo» es bastante exiguo y las ayudas nulas, más de una vez he estado tentado de dejarlo por imposible. Cuando no, también, te encuentras con gentes que no sólo no ayudan sino que a la primera de cambio te ponen la zancadilla para que te esmorres como vulgarmente se dice. O lo que es peor, si cabe, que no valoren el trabajo y el esfuerzo físico y económico que haces cada día. Porque esa es otra, solo en desplazamientos por la provincia ya es una barbaridad lo que me cuesta llegar de un punto a otro. Aun así, hoy por hoy, lo hago con agrado. A la postre, mi recompensa son las personas que voy descubriendo. Sirva como ejemplo, sin más lejos este verano en el que ejercí de posadero rural conocí a gentes de todas partes y profesiones: toreros, atletas, ciclistas, familias... pero quiero hacer especial mención a un matrimonio belga: María Teresa y Pieter de Vries con los que compartí en las dos ocasiones que nos visitaron mucho más que una buena conversación bebiendo un vino tempranillo del Campo de Borja. Me contaron que desde que están jubilados pasan el año



entre su casa de Aspe, en la provincia de Alicante, y Holanda donde han vivido siempre y todavía residen muchos de sus amigos y gran parte de su familia. Como digo, no hay nada como interesarse por los demás. Sin duda, fue muy agradable conocerlos. Si en algo siento no seguir en el negocio del alojamiento es porque ahora perderé la oportunidad de conocer y mantener relación con personas tan interesantes como ellos, pero quién sabe lo que me deparará el futuro.

En ese constante deambular de aquí para allá por las distintas comarcas: Jiloca, Sierra de Albarracín, Comunidad de Teruel... conociendo y reconociendo cada vez mejor la tierra donde nací, como digo, me voy encontrando con lugares, personas e historias verdaderamente notables. También es verdad que para encontrar primero se tiene que buscar. Es decir, querer saber más.

Cuando empecé a pensar en la revista de septiembre mis pasos me llevaron hacia al municipio turolense de Ródenas, en plena Sierra de Albarracín. Si bien es verdad que ya conocía el lugar, casualmente lo había visitado el otoño pasado. Recordaba la quesería «El Aljibe» y la buena conversación que mantuve con Pepe, su

gerente. Charla que volví a repetir este año y, en esta ocasión, tampoco la olvidaré por su amable obsequio: unas cuñas de sus elaborados. Saliendo de su local, justo enfrente del Ayuntamiento, descubrí con sorpresa el Bar Restaurante Los Poyales. El pasado año estaba cerrado por obras de reforma. Mientras tomaba café me puse a conversar con un cliente, vecino del pueblo. Josete, dijo llamarse. Me explicó que era oriundo de Ródenas, que había trabajado muchos años en Teruel capital como electricista pero que un buen día se dio cuenta de que eso no era vida y decidió instalarse en el pueblo. Ahora se dedicaba, entre otras cosas, a mantener los aerogeneradores de la zona. Descubrí con asombro que muy cerca de donde nos encontrábamos había unas simas a las que quedó en acompañarme a visitar otro día. «Descuida, te llevaré a los hoyones» —me dijo cuando nos despedimos.—



Los Poyales fue todo un descubrimiento, empezando por sus nuevos gestores: Lucía, Valentín y Dani; este último, vinculado familiarmente con el pueblo y cocinero profesional. En realidad, estos tres jóvenes han dedicado su vida a la hostelería. Los hermanos Lucía y Valentín, naturales de Barcelona, cuando decidieron unirse a Dani en este proyecto llevaban tiempo trabajando «entre fogones». Lucía en el Pirineo y Valentín en Murcia. Por otro lado, Dani, natural de Zaragoza, cursó el grado superior de cocina en la Escuela de Hostelería de Huesca. Como se suele decir:



«Dios los cría, y ellos se juntan.» Lucía y Dani son pareja de vida y profesión, la cocina es cosa suya. Valentín se encarga del bar y, los tres, hacen verdadera magia en Los Poyales. No hay más que ver cómo está todo de limpio, atendido y, por supuesto, lleno de gente a cualquier



hora del día. Sus especialidades gastronómicas y sus tapas son muy variadas, a cual más exquisita: croquetas, callos con gambas, ciervo al chocolate, buñuelos de bacalao...

Regresando a mi querida Comarca del Jiloca por la ruta de Ojos Negros, la primera población que uno se encuentra es Villar del Salz. Reconozco que había pasado más de una vez por allí, pero nunca había parado. Bueno, salvo para hacer fotografías. De hecho, la imagen de la portada de este mes es de la Vía Verde a su paso por el pueblo. No sé qué me impulsó esta vez a detenerme, pero lo cierto es que lo hice. Posiblemente fuera el hecho de saber que había un trinquete y, como ya he comentado en alguna que otra ocasión, en mi condición de marinero, aunque en este caso nada tiene que ver «el palo mayor» de los barcos con los trinquetes de las construcciones aragonesas, paré para buscarlo. En una pequeña plaza, a pie de carretera, vislumbré el trinquete en lo que

parecía un antiguo bar. Frente por frente se encuentra el Ayuntamiento, no tiene pérdida por las banderas que ondean en su balcón. Y de no ser por dos personas que vi sentadas al sol, al fondo de la plaza, me hubiera montado en el coche para seguir viaje. Como se suele decir, fue por pura chiripa cómo conocí a Gloria y Jorge. Los actuales gestores de los Apartamentos Rurales Los Sauces. Naturalmente, me enseñaron el establecimiento y tras una animada charla supe que eran de Madrid y que se habían venido a vivir a este pueblo de 30 vecinos con sus tres hijos. «En esencia, se trata, consta de tres preciosos apartamentos y una habitación en los que podemos aceptar alrededor de



13 inquilinos.» —me informó Jorge— «Y también disponemos de un bar con restaurante que está abierto todos los días tanto para comidas como para cenas y la cocinera, mi mujer, hace una comida deliciosa y unos postres increíbles.»

Ese día continué viaje, tenía otros compromisos que atender. Eso sí, quedé en volver con más tiempo, no sin antes digerir todo lo que me habían contado. Entre otras cosas, que consiguieron esta oportunidad de trabajo a través de una asociación de Zaragoza dedicada a repoblar pueblos en riesgo de desaparición.

La verdad sea dicha, aquello me sonó a chino. Cómo era posible —me preguntaba una y otra vez— que no supiera nada estando como estoy todo el día arriba y abajo en el medio rural. Pues sí. Existen como Teruel y, además, desde hace seis o siete años. Días después me lo confirmó su presidente fundador, Javier Pérez.

En el hospital, tras ese renacer mío, tomé dos decisiones importantes. La primera y más principal fue dejar definitivamente la gestión de la casa rural, puesto que gran parte de «mi dolencia» se vio acrecentada con el exceso de trabajo y las tensiones vividas con la propietaria del establecimiento. Es lo que suele pasar cuando te asocias con gente no profesional que en lo único que piensa es en el dinero que quieren sacar. De momento lo dejo aquí, pero como lo vivido fue mucho puede que en otra ocasión dé más detalles. En cualquier caso, como tuve que volver varias veces a la zona para liquidar cuentas con proveedores y, por otro lado, aquí vamos con la segunda decisión importante, estábamos en octubre... decidí hacer una edición doble.

Aunque parezca mentira, editar una revista por muy pequeña que sea, tiene una complicación tremenda. Empezando por el número de páginas, tienen que ser múltiplos de cuatro. Continuando con el contenido, las entrevistas no crecen en los árboles. Hay que hacerlas y escribirlas. Así como las reseñas o, qué sé yo, las páginas de publicidad, etc. Sin olvidar las facturas, los cobros... y en esta ocasión, el IVA (la declaración del tercer trimestre). En aquellos días de finales de septiembre y principios de octubre, me encontraba tan desbordado por todo

que se me ocurrió buscar ayuda. «Buah, —como decía mi abuelo Manuel— lo que no puedes hacer tú no esperes que otro lo haga.» Qué razón tenía y qué olvidadizos somos algunos. Incluso hubo un tipo que me llegó a decir que estaba esperando para ver si salía o no del hospital por si se ahorra pagarme la factura. Del hospital está claro que salí, el que no saldrá en la revista jamás es él. Triste pero cierto, esto también va en el paquete. Con todo y con eso, por suerte gente así no abunda. Los que sí son mayoría son del tipo de personas que vibra con lo que hacen, los entusiastas, los que te ayudan y te dirigen o presentan a gente afín. Como sucedió el día que conocí a Julián, uno de los propietarios de la fábrica de patatas fritas Doruel. Rápidamente me facilitó los telé-



fonos de Federico, alcalde de Villarquemado, de Melchor, que cultiva cebollas, de Paco, presidente de la Sociedad Cooperativa La Fuente, de Cella, y un largo etcétera. Esa es la gente que me gusta, sobre todo porque son los que hacen que Teruel siga adelante.

Uno no siempre tiene la suerte o el honor de conocer a personas excepcionales, pero lo cierto es que existen. Están entre nosotros, pero claro no se distinguen porque llevan unas vidas de lo más normales. Sin aspavientos. Como es el caso del mencionado Federico. Serrano Paricio,



para más señas. Alcalde de Villarquemado y trabajando por y para su pueblo desde hace cuarenta años. Si bien es cierto que quería conocerlo desde hacía tiempo, reconozco que era principalmente por su actividad profesional como agricultor y productor frutícola. Más concretamente, por esa enorme finca de manzanos que hay a las afueras del pueblo. En cualquier caso, como es lógico entender, antes de acudir a la cita hice mis deberes... Así fue como descubrí que Villarquemado no es un pueblo más, entre otras razones porque su población no sólo no decrece sino que va aumentando paulatinamente. Sirva como referencia que en la escuela hay cincuenta y tantos niños escolarizados, la población es estable, el empleo aumenta, hay varios negocios: bares, panaderías, supermercados... y, por supuesto, también cuentan con un espléndido pabellón multiusos, piscina cubierta, pistas deportivas... Incluso con un cine y diversas salas de exposición. Con respecto a la «3ª Edad» también han sido pioneros en la creación de Viviendas Tuteladas. A la vista está, es un municipio de excepción

con un alcalde sin igual. Pero volviendo al principio, a mi curiosidad por los manzanos, gracias a Federico he sabido que los terrenos donde se asientan los árboles son propiedad de varios vecinos del pueblo y quien gestiona la finca es una empresa de Soses, Lérida. Según parece, fue en 2014 cuando esta empresa llegó a Villarquemado buscando «altitud y fresco» para plantar árboles y producir manzanas en grandes cantidades. De hecho, en la primera fase arrendaron 25 Ha., en la actualidad cuentan con 100 Ha. y están planeando llegar en un futuro próximo a 160 hectáreas en total. Eso supone, evidentemente, trabajo y riqueza para el pueblo. Puesto que, por una parte, los cincuenta o sesenta propietarios están obteniendo unos rendimientos extras en sus tierras y, por otra, además de las 12 personas que trabajan en la finca durante todo el año, cuando llega la recolección la plantilla se incrementa con 160 puestos temporales. Ante mi curiosidad de saber dónde van tantas manzanas, Federico me contesta a que todas partes: Rusia, Alemania, Francia...



En uno de mis múltiples desplazamientos por la comarca Comunidad de Teruel, a mitad de camino entre Torremocha del Jiloca y Santa Eulalia del Campo, una mañana me encontré a un montón de gente recogiendo patatas. En honor a la verdad, lo que más me llamó la atención fue el tractor y el remolque extractor en el que iban subidos cuatro o cinco personas seleccionando los tubérculos que recogían. Así fue como descubrí que el propietario de la finca era un conocido mío, Santiago Hernández. Un joven e inquieto agricultor que seguía la tradición familiar de labrar los campos utilizando los medios mecánicos más modernos. Si la memoria no me falla, creo recordar que me dijo que en esta campaña obtendría unas trescientas toneladas de patatas.

Volviendo a Torrijo del Campo y por no extenderme más de la cuenta, diré para terminar que llevaba días observando que en el parque de la entrada del pueblo se estaban construyendo unas extrañas pistas... Y ya se sabe, la mejor forma de acabar con la curiosidad es preguntando. Al día siguiente me entrevisté con



nuestro alcalde, Ricardo Plumed, quien muy amablemente me explicó que esas pistas de nombre extraño: «pump track» o, para mejor decir, «de inercia» correspondían a una actuación que estaba dentro de tres proyectos turísticos de la Comarca del Jiloca con cargo al Fondo de Inversiones de Teruel de 2017, que contempla rutas BTT, rutas senderistas y la adquisición de 12 pantallas táctiles de información turística que se colocaran en puntos claves: hoteles y la sede de la Comarca. Resumiendo, el Ayuntamiento lo único que había cedido es el suelo para que hicieran dicho circuito. En mi humilde opinión, todo lo que sean mejoras para nuestro pueblo son siempre bienvenidas. Sean públicas o privadas, dicho sea de paso.



Dejo para el final, y no por ello menos importante, el descubrimiento de la reciente apertura de un alojamiento rural en nuestro municipio. Me refiero a la Casa Azafrán, un establecimiento de alquiler completo que permite alojar a nueve personas con el confort y las comodidades necesarias.

No sé qué me deparará el futuro, pero lo que sí sé es que os lo contaré. Hasta la próxima.

## LA PLAYA DE TERUEL

Como muchos turolenses, cada año en mis vacaciones me voy a Dropesa del Mar, muchos pensamos que es la playa de Teruel ya que nos sentimos como en casa al ver tantas caras conocidas, de hecho hasta nos han dedicado una calle, la famosa «Calle de Teruel», llena de comercios y bares con mucha vida desde primera hora de la mañana.

Personalmente pienso que tiene unas maravillosas playas, incluso me atrevería a decir que algunas de ellas son de las más bonitas de la Comunidad Valenciana, pero Dropesa del Mar no es solo playa, también tiene la parte más desconocida (por parte de los veranean-

tes) y a la vez la que quizá tiene más encanto, y es su casco antiguo o como los vecinos le llaman «Orpesa la Vella»; con su castillo de la época musulmana, esas calles estrechas que parecen que te trasladan a otro lugar, rincones que lo único que te transmiten es la tranquilidad, ahí es donde se puede sentir la verdadera Dropesa. Esa que por un lado te da la sensación de libertad simplemente al observar sus playas y por otro te atrapa envolviéndote en sus encantos más ancestrales.

Así que si algún día me pierdo, búscame en este lugar, la playa de Teruel.

## AZAFRÁN ECOLÓGICO DE TERUEL



**CULTIVADO DE FORMA  
TRADICIONAL  
Y DE ALTA CALIDAD**

Calamocho, Teruel

Para información y pedidos: 678 70 55 94

[www.azafranazor.com](http://www.azafranazor.com)

# BAR RESTAURANTE LOS POYALES

- Abierto todos los días
- Bar, terraza, restaurante, eventos, comidas de empresa...

No te pierdas nuestras especialidades: croquetas, callos con gambas, ciervo al chocolate, buñuelos de bacalao...



Bar Restaurante Los Poyales  
C/ Arobalsa, 1  
44310 Ródenas  
Tel. 630 124 076

E-mail: [lospoyales@outlook.com](mailto:lospoyales@outlook.com)  
Facebook: [lospoyalesrest.rodenas](https://www.facebook.com/lospoyalesrest.rodenas)  
Instagram: [lospoyalesrest](https://www.instagram.com/lospoyalesrest)