

¿Es necesario seguir hablando de periodismo digital?

El Casino de Huesca y el Mar de la Alegría

Un paseo por la Escuela

Antonio Saura en la Diputación de Huesca

Una colección particular devenida proyecto de arte contemporáneo: el CDAN

El Palacio de Congresos, la luz del futuro

Walqa: cambio de entorno y horizonte

La Confianza, la tienda de ultramarinos más antigua de España

Gastronomía en Huesca: tradición, profesión y buena despensa

Alto Aragón, tierra de vinos de gran expresión

Huesca. La meca del dulce

HUESCA 2.0





El Casino, testigo de los últimos cien años de la vida social oscense



1



2



3



4

8⁶ ¿Es necesario seguir hablando de periodismo digital?
El Casino de Huesca y el Mar de la Alegría

Un paseo por la Escuela **10**

12 Antonio Saura en la Diputación de Huesca

14 Una colección particular devenida proyecto de arte contemporáneo: el CDAN

16 El Palacio de Congresos, la luz del futuro

Walqa: cambio de entorno y horizonte **18**

20 La Confianza, la tienda de ultramarinos más antigua de España

22 Gastronomía en Huesca: tradición, profesión y buena despensa

Alto Aragón, tierra de vinos de gran expresión **24**

Huesca. La meca del dulce

26

¿Es necesario seguir hablando de periodismo digital?

Eva Almunia Badía
Secretaria de Estado de Educación y Formación



No todos somos Marshall McLuhan ni todos somos capaces de abstraernos hasta el punto de imaginar una aldea global virtual o una nube repleta de información, accesible desde cualquier punto, desde un terminal cada vez más pequeño. Pero sus teorías tienen más de medio siglo y a estas alturas quien no sea capaz de asumirlas se queda en tierra.

Porque hoy la sociedad es digital. Lo es el periodismo, porque entre sus funciones no descritas destaca la de convertirse en adalid de la vanguardia; pero lo es también la economía, la administración, la comunicación y la educación. La generación de “nativos digitales” hace años que superó la adolescencia; tiempo más que suficiente para que los analógicos hayamos asumido los nuevos registros, necesarios para poder transitar por el siglo XXI.

Yo pertenezco a esa generación programada para leer el periódico en papel, hacer la cola en el banco para pagar el recibo de la luz y tomar apuntes en clase sobre un papel cuadriculado. Sin embargo, me confieso adicta a las nuevas tecnologías desde hace tanto tiempo que algunas de esas tecnologías son ya más antiguas que nuevas. Y el Congreso de Periodismo Digital tiene parte de la culpa.

A veces imagino la silueta de la provincia de Huesca en una viñeta de un cómic. Como aquella aldea de las Galias en la que Uderzo situó a Asterix y Obelix. E imagino a un blogger escribiendo sobre esa pequeña ciudad del norte, rodeada de montañas, en la que el tercer milenio arrancó hablando de nuevos soportes, de un nuevo lenguaje y de una nueva revolución social.

Han pasado ya diez ediciones desde aquél momento, desde aquella idea algo atrevida de hablar desde Huesca de un modelo de periodismo que entonces sólo comenzaba a intuirse y que ha pasado a convertirse en la locomotora del tren de la información. Desde aquellas largas jornadas en las que nos sorprendía el amanecer llenando bolsas y más bolsas para los congresistas con libretas, bolígrafos y libros editados en papel. Productos todavía muy poco digitales.

Era el año 2000, el mismo en el que los países europeos nos comprometíamos a diseñar un nuevo modelo de sociedad basada en la información y el conocimiento que tenía las nuevas tecnologías como principal aliado. Un acuerdo común que se marcaba un objetivo temporal de diez años para convertir la economía europea en la economía basada en las ideas, el capital humano y la cualificación más competitiva del mundo.

Es evidente que este 2009, en el que estamos ya rozando el plazo fijado, la economía no pasa por su mejor momento, que el modelo de crecimiento ha pinchado en hueso y que el sistema capitalista reclama una revisión. Precisamente por eso, ese marco temporal que nos marcamos para basar nuestro desarrollo en el conocimiento debe dejar de ser una referencia para convertirse en una urgencia. Y está claro que las nuevas tecnologías nos permiten acelerar ese proceso.

Primero Internet y a continuación los nativos digitales se han incorporado al mundo laboral con ganas de revolucionarlo y modernizarlo, dejando paso a las ideas y a la innovación. Algo que fácilmente podemos comprobar en cualquiera de nuestros entornos de trabajo.

La definición de periodista ha tenido que renovarse, porque los nuevos sistemas de comunicación hacen posible una relación directa entre emisor y receptor difuminando tanto el canal que lo han hecho casi desaparecer. Porque hoy nada impide al ciudadano dirigirse directamente a las fuentes, publicar su propia crónica y establecer un foro de opinión adecuado. Y sin embargo, las nuevas tecnologías, lejos de desvirtuar la función del periodista la hace cada más exigente y necesaria, porque existe tal variedad de canales de comunicación que el reto es diferenciarse por la calidad.

Pasa lo mismo en educación. Los alumnos, que son capaces de acceder en apenas un instante a la información que durante horas el profesor ha tratado de explicarles, están obligados a desarrollar la competencia digital, porque se ha convertido en el lenguaje propio de su generación. Mientras, el profesor debe hacer un doble esfuerzo para adaptarse al ritmo que le marcan sus alumnos y para afrontar un nuevo rol de orientador, de guía; para convertirse en el capitán de unos alumnos que tienen toda la información que deseen al alcance de un solo clic. Porque para un maestro hoy, desaprovechar los recursos que ofrece Internet es, en primer lugar, establecer una barrera de incomunicación con sus alumnos.

Al igual que en una empresa, los nativos digitales importan la participación, son capaces de procesar la información a un ritmo infinitamente mayor que sus jefes y, en muchas ocasiones, de resolver de una manera más imaginativa y rápida que sus más veteranos compañeros cuestiones complejas. Porque su ritmo es el del videojuego, el sms o el Chat de Internet.

Por eso, en este décimo aniversario del Congreso de Periodismo Digital, querría plantear una reflexión: ¿es necesario seguir hablando de periodismo digital, de escuela digital o de entornos de trabajo en red? La sociedad de la información y el conocimiento a la que aspiramos será digital o no será. Y si bien es cierto que mientras las nuevas tecnologías sigan siendo nuevas, tenemos la obligación de continuar alerta, de seguir compartiendo experiencias y formándonos, la nuestra es ya una sociedad 3.0 en la que los lugares de intercambio, la búsqueda de información o los espacios de entretenimiento y de comunicación se encuentran en Internet.

Es momento de apostar de una vez por todas y en todos los ámbitos por trabajar en la nube y con los pies en la tierra, como cada año desde hace diez demuestra el Congreso de Periodismo Digital de Huesca.

Felicidades por esta primera década.

El Casino de Huesca y el Mar de la Alegría

José Antonio Martín Otín



Desde la balconada del Casino de Huesca hay tardes en las que se divisa el Mar de la Alegría. Es un fenómeno más extraño que el arco iris gigante, mucho más. Sucede aproximadamente una vez cada medio siglo; no tiene la belleza cromática de los siete colores superpuestos pero encierra en sus cuatro tonos, azul, grana, verde y blanco, mucha más emoción que la obtenida por la contemplación del sol tras la lluvia.

Sucedió por última vez el 16 de junio de 2008, justo un día después del ascenso del Huesca a segunda división. Desde el balcón del Círculo Oscense sobre la Plaza de Navarra, los jugadores, el entrenador y unos cuantos más de la expedición a Écija la conquistada, tuvieron el privilegio de contemplar ese fenómeno inaudito: en oleadas el júbilo, como una galerna el eco del triunfo, burbujeante la espuma del gozo, fresca y cálida a la vez la marea oscense. Un triunfo de casi todos, porque los más avisados de los que viajaron hasta el Casino desde El Alcoraz en el viejo autobús de la victoria, supieron descubrir entre tanta dicha la mirada torcida del envidioso, el pequeño miserable que sólo disfruta en la mediocridad, la peste de Huesca. Tres o cuatro.

En la misma plaza, el día anterior, a eso de las ocho de la tarde, la juventud de la ciudad y su redolada, ganada definitivamente para la nueva Historia, gritaba su inmensa parte de la victoria. Marcó Roberto, marcaron ellos. Y con ellos los de siempre, los del cemento vacío, los del frío y la derrota, los valientes que estuvieron cuando nadie creía. Algunos lo vieron en vertical, justo

sobre la fuente de la Plaza Zaragoza, desde tan arriba que el mismo Dios, su anfitrión, se sorprendió de semejante alegría.

Todo eso se ve, alguna tarde cada medio siglo, desde los balcones aterrazados que cuelgan de la fachada del Círculo Oscense. Ni el mismísimo Camo que fue el padre del edificio como todo el mundo sabe, intuyó esa magia. Don Manuel era más de procedimientos empíricos: "o hace usted lo que se le dice o se va a enterar de lo que vale el peine del cacique del lugar, servidor de usted"; creía poco en todo lo que no pudiera tocar por su mano, el amigo Camo, esa es la verdad.

Tenía un buen enemigo en Pepito Lasierra, menos cacique aunque lo intentaba y jefe de la partida contraria. No ha llegado a nuestra fecha el interesante dato que pudiera certificar la presencia de Lasierra en el interior del edificio modernista que era orgullo de su constructor y contrincante. Tampoco lo contrario, es cierto, pero dada la hostilidad que se profesaban ellos dos y sus partidarios, que se emprendían a sombrerozcos cuando los grupos se encontraban en las Cuatro Esquinas, no cabe intuir que don Pepito fuera asiduo del noble palacete. Esa rutina de café, periódico y dominó en el salón central del Círculo, no cuadra atribuírsela igualmente al yerno de don Pepito, el ingeniero Bello, Severino Bello, vecino del Coso y luego de la calle



1

- 1- Plaza de Navarra
- 2- Bar del Casino
- 3- Busto de Manuel Camo, promotor del Casino

2



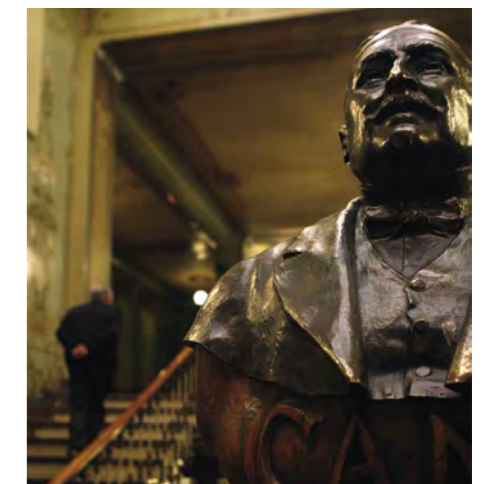
San Orenco, tanto por razón de lealtad al papá de la novia, como por propia antipatía.

Me contó Feliciano Llanas que cuando el ingeniero llegó a Huesca, recién escudillado de la Escuela de Ingenieros Industriales y con un hermoso segundo lugar en la oposición, le dio un ataque de probidad al modo costista y se negó a arreglar una carreterita que le había pedido adelantar Camopoderoso. Camo le dio el aviso de rigor, seguramente en su despacho del Casino: usted no sabe quien soy yo. El joven, más vehemente que occurrente, respondió sin pausa: toma, ni usted quien soy yo. Ambos supieron de qué era capaz el otro inmediatamente y el yerno de Pepito Lasierra, en hierbas por entonces, fue destinado a Soria de un día para otro.

Volvió luego para firmar el pantano de la Peña y se quedó, por fortuna para Huesca porque de su amor y coyunda con la hija del mentado Lasierra vinieron al mundo varios oscenses y entre ellos uno que sí rompió con la tradición anticasinera. Y lo hizo a la tremenda, avanzadamente como casi todo en su vida; siempre en las vanguardias. El pequeño se llamó José, luego Pepín y al fin Don José. A la edad de ocho años se coló en el Casino junto a su amigo Fidel Lapetra y formó tertulia con el veterinario de la voz de trueno: el gran campeón de billar Mariano Estropá que introdujo a los nuevos socios en el arte de las carambolas. El aire humeante del salón noble impregnó para siempre el aroma interior del gran Pepín Bello y a través de su epidérmico talento, tan de piel, llegó sin duda a sus compinches,

esos chiquitos del 27 que pusieron a España de falda corta.

De todos los que se subieron al balcón para divisar el Mar de la Alegría cuando el 16 de junio pasó el cometa campeón, alguno hubo que afirmó haber visto entre los futbolistas saltarines, a dos zagales como de ocho años con pinta de avispados jugadores de billar, con un falso carnet del Círculo Oscense asomando por el bolsillo del pantalón junto al tirachinas. Uno le llamaba al otro Fidel; el otro al uno, José.



3

Un paseo por la escuela

Fernando García Mongay



Una tarde de febrero, el periodista José Martí Gómez visitó el Museo Pedagógico de Aragón. En las dos plantas del museo, que el visitante puede recorrer en menos de una hora, se muestran materiales que empleaban en las escuelas y se reproducen varias aulas rurales de distintas épocas. Al veterano periodista algunos objetos le llamaban la atención porque habían formado parte del paisaje de su infancia o de su juventud. Como una máquina de cine que reconoció inmediatamente y que hizo que en su boca se dibujara una sonrisa.

Rafael Jiménez, que ha sido quien ha recogido, clasificado y guardado durante años la mayoría de los materiales que se exponen en el Museo Pedagógico de Aragón, acompañó a Martí Gómez en la visita. Jiménez, que es maestro, explica con pasión y deja los silencios justos para que los visitantes puedan relacionar lo que están viendo con lo que él ha contado.

En 2000, seis años antes de la inauguración del Museo, Rafael Jiménez me decía que había logrado reunir más de 1.000 objetos, que entonces mostraba como podía en el Centro de Profesores y Recursos de Huesca. Jiménez comenzó a ejercer de maestro en 1960. "Hemos recogido", decía, "los materiales recorriendo los pueblos y mirando en los trasteros, en las falsas de las escuelas y en las casas de los maestros. En las escuelas que han desaparecido es donde hemos encontrado cosas más interesantes. Cuando se cerraban, la Administración no recogía más que los materiales que se podían volver a utilizar y dejaba los más viejos". La pieza más antigua de la colección es un "Método práctico para aprender a leer", que se imprimió en 1836.

El maestro recordaba de memoria algunos datos que resultan interesantes para conocer cómo funcionaba la escuela hace cien años. Por ejemplo, hasta el año 1887 no había vacaciones de verano. En 1900, el 63% de la población española era analfabeta. "Los alumnos", explicaba Jiménez, "aprendían las cuatro reglas y el catecismo. Se daba mucha importancia a que el alumno fuera un buen pendolista", término que se empleaba para hablar de los calígrafos que escribían con plumas de ave o pëndolas.

En el museo pedagógico de Huesca se pueden ver magníficos ejemplos de cuadernos de limpio y de sucio. "Se tenía mucho cuidado con la presentación. No como ahora que lo que cuenta es la prisa", decía Rafael Jiménez en 2000, cuando, con 58 años de edad, seguía trabajando en la enseñanza. "Se llevaban dos cuadernos: el de limpio y el de sucio. En la posguerra se empleaba



Aula del Museo Pedagógico

también un cuaderno que se llamaba de rotación. Cada alumno hacía una parte del cuaderno. Era como un resumen del trabajo de la clase que había que presentar cuando llegaba la inspección".

Libros, pupitres, cuadernos, huchas para pedir donativos para la "Santa Infancia", tinteros, plumas y plumillas... Y las pizarras que, tal vez, sean el único elemento que ha sobrevivido en la historia de la escuela. Aunque en 1950 las prohibieron durante un tiempo porque podían resultar perjudiciales para la salud. "Para borrar se escupía sobre ellas y, posteriormente, se frotaba con un trapo". Los piojos también formaban parte de la vida cotidiana de la escuela. En muchas fotografías de las que ha recogido Jiménez, los alumnos aparecen con el pelo rapado para intentar combatir a los insectos.

El maestro de reporteros José Martí Gómez explicó, en un taller de periodismo el día siguiente al de su visita al museo, que en muy pocas ocasiones había escuchado un "clic" mientras estaba haciendo una entrevista. Hablaba de ese clic que hace que todo se detenga por un instante porque el periodista se ha percatado de que el entrevistador ya no recuerda que tiene una grabadora delante. Es muy posible que ese mismo clic es el que sirve de resorte para que un reportero saque su libreta y tome notas de lo que ha visto, de lo que le acaban de contar o, simplemente, de una frase que algún día utilizará.

Con un gesto repetido miles de veces, Martí Gómez abrió su libreta y anotó, antes de salir del museo, con buena caligrafía, un par de cosas que le habían llamado la atención. Unos días después, en poco más de 150 palabras, el periodista explicó su visita en la revista *Foc Nou*.

«Me llevaron a ver el museo pedagógico, otra realidad forjada a partir del esfuerzo personal de un maestro

que a lo largo de los años fue recuperando por los pueblos de Aragón libros, mapas, folletos, cuadernos escolares, máquinas de escribir, tebeos, pupitres, informes policiales... Con los años contactó con gitanos dedicados a la compra-venta de material de derribo que le fueron llamando siempre que tenían viejo material escolar en sus manos. El esfuerzo y la tenacidad se plasman hoy en un hermoso museo que refleja las miserias y las grandezas de unos años convulsos de este país.

Está el cuaderno de un niño que, el 7 de diciembre de 1937, conjuga La Internacional con letra primorosa:

Presente de Indicativo: Yo canto La Internacional, tú cantas La Internacional. Futuro Imperfecto: Yo cantaré La Internacional, tú cantarás La Internacional...

Y está el informe mecanografiado de la Guardia Civil, años después de finalizada la guerra, que dice sobre un maestro: "Moralidad no se le conoce o no la usa".

Hay más, mucho más en el museo. No sé muy bien por qué, pero cada vez que lo visito recuerdo la excursión que hicimos en julio de 2007 a Escartín ("Nueve meses de invierno y tres de infierno"), uno de los pueblos abandonados del Sobrepuerto de Huesca, con Enrique Satué, escritor y actual director del Centro de Profesores y Recursos de Huesca, y Javier Martín, un periodista de *El País* que recorría España para explicar su peculiar viaje de verano. Satué nos contó que la maestra llegaba montada en una mula y lloraba al conocer su destino. Cinco o seis años después, cuando lograba el traslado a un sitio menos inhóspito, se marchaba del pueblo llorando también. "¡Qué pena, un día dejaré el lugar éste! ¡Mi escuela, mis niños y todos los vecinos, Dios mío, que tan buenos han sido!", escribió en 1961 en la pared de la escuela una maestra sevillana que había llegado a Escartín en enero de 1956.

“El museo refleja las miserias y las grandezas de unos años convulsos de este país”





“Sólo puede haber arte profundo, grave y significativo cuando existen unas raíces profundas”



Antonio Saura en la Diputación de Huesca

Julio Alvira Banzo

En el libro “Elegía”, que recoge el proceso de elaboración del mural que Antonio Saura pintó para el hall interior de la Diputación de Huesca, el artista oscense concluyó un artículo con esta “Nota sobre el título de Elegía”.

“Entre los diferentes títulos posibles para bautizar la pintura realizada para la Diputación de Huesca, fue escogido el de Elegía en su acepción placentera, menos usual.

El título debería reflejar lo que la pintura quiso ser, es decir, un canto energético tanto al origen como a la modernidad. El equívoco conceptual que podía desprenderse de tal denominación, al interpretarse como lamento doloroso o melancólico, solamente tendría sentido al referirse metafóricamente al desaparecido paraíso infantil-jardín de las delicias, despertar de los sentidos-presidido ineluctablemente por un castillo luminoso.

Este castillo luminoso no es otro que el modesto y bello monumento de Las Pajaritas, situado en el Parque de Huesca y realizado por el artista oscense Ramón Acín que desafortunadamente murió durante la Guerra Civil. Desde la infancia esta escultura ha permanecido en la memoria como un símbolo de mi ciudad natal, como un

espacio feliz y central cuyo recuerdo se impregnó más tarde, en el conocimiento de la historia, de un contenido trágico.

En este sentido, quisiera apuntar brevemente otras situaciones psicológicamente enraizadas con la génesis de Elegía.

La primera se refiere a la palabra «Alufrar», que siendo el título general de este texto, hubiera podido ser también el de la pintura, dado que a través de su sintética y poética resonancia, refleja con certeza la misión plástica de la misma.

La segunda se relaciona también con la sugerencia antes apuntada de la presencia paradisiaca del parque infantil, definida en este caso por los mosaicos de Gaudí en el Parque Güell en Barcelona. Estos mosaicos, policromos y ondulantes, que constituyen a mi entender el collage más grande y más bello de la Historia del Arte, fueron contemplados cotidianamente durante la Guerra Civil española. La barrera lúdica que forman, tanto como el espacio que circundan, siendo también lugar placentero y de vivida tragedia, se han convertido asimismo en nostálgico espacio y en imaginaria cosmogonía de perdurable influencia.

La tercera se refiere a la lejana fascinación por una leyenda famosa -la Campana de Huesca- tal como fue reflejada, en académica factura, por el pintor Casado del Alisal. En realidad la relación con la leyenda pintada y el resultado plástico de Elegía solamente podría establecerse en terreno inconscientemente referencial -tentación más que certeza- aunque la radical inversión de los medios expresivos y su propia dinámica pictórica emplacen su significado en lugar bien diferente”.

En una entrevista publicada en Diario del Altoaragón el 19 mayo 1991, Antonio Saura explicaba que sus primeras referencias al escuchar la palabra Huesca eran Las Pajaritas “y luego Elegía, claro, porque trabajé aquí mucho tiempo en una obra tan complicada y difícil de realizar. Pero curiosamente, mi primer pensamiento es para Las Pajaritas de Ramón Acín. Esta imagen es el fetiche de Huesca para mí”.

Saura consideraba que “Elegía es un cuadro excepcional por el tamaño, gigantesco, y excepcional en mi trabajo, muy diferente a otras cosas mías”. El mural mide veinte por diez metros. Hay 56 paneles pintados con “pintura acrílica sobre una imprimación de gesso acrílico, siendo barnizada antes de su definitiva instalación”, según detallaba el artista en el libro citado.

“Hay ciertas obras en papel que se asemejan pero no son lo mismo”. En Elegía “está mucho más elaborado el boceto, más elaborado todo el problema de espacio, de ritmo, la circulación de la mirada. Queda como una cosa muy excepcional. Si ahora tuviera que hacer otra pintura mural sin duda sería diferente”.

En su planteamiento ante la obra, Antonio Saura pensó en su tierra. “Quise entonces que fuera una pintura muy lúdica, que fuera un homenaje a mi tierra y que no fuera un manifiesto dramático. Deseaba que fuera algo que provocara el vértigo y la alegría a quien lo mirara. Esta era un poco la idea”.

Saura no opinaba que su obra fuera exclusivamente dramática. “En mi pintura hay cierta dosis de humor. Pienso en mis ancestros más queridos. Pienso en Goya y Buñuel, por ejemplo. En ambos hay dosis de humor, un humor muy especial y muy aragonés. Creo que me identifico plenamente con lo aragonés a través de ese sentido del humor, a través de lo dramático, escéptico y crítico”.

Sobre si se puede hablar de aragoneses que hacen arte o de arte aragonés, Antonio Saura lo consideraba “un tema muy interesante. Yo no creo, añadía, en un arte nacionalista, creo que debe tender hacia lo universal fundamentalmente, pero también creo que

únicamente se puede tender hacia lo universal a partir de lo propio, a partir del acento particular. Y mi acento, no cabe duda, está enraizado en mi tierra. Es indudable”. Se mostraba “en contra de todo chauvinismo, de todo nacionalismo a ultranza malentendido”. Para Saura, no obstante, “sólo puede haber un arte profundo, grave y significativo cuando existen unas raíces poderosas”.

En torno a este mural, reconocía también que “ha sido la única vez que he hecho una cosa por encargo, aunque he tenido una libertad total de concepción. La proposición de La Diputación me llegó a través de Angel Azpeitia. Estoy encantado y muy orgulloso de haber hecho esta pintura y de ser de Huesca”.

Antonio Saura entendía que en su obra de los 80 “hay un cambio grafológico indudable, pero también una persistencia de un universo no formado pero, en cierto modo, decidido por una intencionalidad precisa, que es la de reflejar la situación del ser humano en el mundo de hoy en día. Al mismo tiempo, procurar ese trasvase frente a lo anterior, a modo de vasos comunicantes entre el pasado y el presente y viceversa”. Y en esa década pintó Elegía, un “canto energético tanto al origen como a la modernidad”.

El CDAN vivifica el espacio hermoso diseñado por Rafael Moneo y lo ha convertido ya en brillante realidad



Una colección particular devenida proyecto de arte contemporáneo: el CDAN

Fernando Alvira Banzo

Dice la información que se ofrece desde la página web del Centro de Arte y Naturaleza que el objetivo de la Fundación Beulas “es hacer del CDAN un lugar de referencia en los itinerarios de estudio del arte contemporáneo. Crear un territorio para el arte capaz de generar una imagen de Huesca contemporánea que reclame la atención internacional por su especialización en temas singulares sobre arte y naturaleza.”

Para ello este centro ha propuesto anualmente, desde su puesta en marcha, un programa de actividades centradas en su doble colección: el legado del matrimonio Beulas Serrate a la capital altoragonesa y la colección Arte y Naturaleza, iniciada en la Diputación de Huesca hace algunos años, para permitir a los ciudadanos altoaragoneses, a los de la Comunidad Autónoma y a cuantos se aproximen a nuestra ciudad, una novedosa reflexión sobre el arte contemporáneo. Los gestores del Centro de Arte y Naturaleza han pretendido, y conseguido desde el primer momento, la integración del CDAN en redes internacionales de espacios artísticos y culturales, promoviendo intercambios tanto de creación de obras de arte contemporáneo, cuanto de gestión del mismo con criterios de absoluta actualidad.

El proyecto museográfico del CDAN vivifica el espacio hermoso diseñado por Rafael Moneo y lo ha convertido ya en brillante realidad en una parte importante del proyecto arquitectónico, para abrirlo a la ciudad de Huesca y a cuantos nos visitan. Con ese fin diseña anualmente una serie de actividades en torno al binomio Arte y Naturaleza. También programa intervenciones periódicas que tienen como eje el conocimiento de la colección que el matrimonio Beulas Sarrate legó en su día a la ciudad de Huesca.

El conjunto del actual espacio del Centro de Arte y Naturaleza de Aragón contiene varios elementos con una identidad común: la parcela cedida por José Beulas y María Sarrate, domicilio actual del matrimonio, con dos edificios de los años sesenta: una vivienda obra de Benosa y un estudio diseñado por García de Paredes. A través del jardín dicha parcela se unirá a la urbanización del CDAN compuesta por el edificio diseñado por Rafael Moneo, donde actualmente se realiza la gestión y se producen las exposiciones, se realizan cursos, de acuerdo con el proyecto que anualmente aprueba la Fundación Beulas, y un edificio futuro que completará

los servicios existentes además de añadir un espacio expositivo que ampliará las posibilidades de producción del Centro.

El proyecto Arte y Naturaleza se inició desde la Diputación de Huesca en 1994 con la obra del británico Richard Long “A Circle in Huesca”, y su pretensión es “articular una serie de acciones cuyo fin último es estudiar y potenciar las relaciones entre el arte y la naturaleza, utilizando como marco territorial la provincia de Huesca. El eje central del proyecto es la creación de obras de arte en lugares escogidos de su medio no urbanizado, recogiendo las experiencias del land art, del arte público y de otros comportamientos heterogéneos que han utilizado el territorio o la naturaleza como pretexto para la creación artística.” En 1995 fue Ulrich Rückriem quien continuó el proyecto con su pieza “Siglo XX”, consistente en 20 estelas de granito rosa Porriño de 400 x 100 x 100 cm. colocadas en pleno campo, en la localidad de Abiego. “La Mesa de picnic para Huesca”, de Madera de iroco, ubicada en el Valle de Pineta obra del iraní Siah Armajani continuó, en 2000, el proyecto emprendido por la DPH. “Árboles como arqueología” en 2003, compuesta por ocho monolitos de granito negro (427 x 507 cm y 95 x 115 cm. de diámetro) y dos olivos centenarios, en la ermita de la Corona de Piracés, en plena Hoya de Huesca fue la obra que el pontevedrés Fernando Casás añadió a la colección. En 2005 David Nash colocó “Three Sun Vessels for Huesca”, Tres “vessels” de roble de 430 x 90 cm. y una rosa de los vientos de bronce (120 cm. de diámetro) en la ermita de Santa Lucía en Berdún.

Trasladado ya el proyecto al CDAN, se colocó, en 2006, la pieza “As árvores florescem em Huesca” compuesta por un árbol de bronce, piedra negra de Calatorao y piedra de Ayerbe de 500 x 700 x 700 cm. en la Chopera de Belsué, última de las piezas de la colección Arte y Naturaleza hasta este momento.

Respecto del segundo de los ejes del CDAN, la Fundación Beulas se establece en el año 2000 con la donación de 28 obras de José Beulas anteriores a 1960, hecha excepción de un óleo de gran formato que cuyo tema es uno de los preferidos del pintor: el Guatizalema. Sigue en los años sucesivos con la entrega por parte del matrimonio Beulas a su ciudad de 64 pinturas, 62 esculturas y un importante conjunto de obras

sobre papel. Con motivo de la inauguración del CDAN a comienzos de 2006, la colección se amplía con una nueva donación de 60 piezas.

“La colección se centra en la obra individual de artistas significativos, representados, cada uno de ellos, por una o dos obras. Autores que van desde los primeros pintores de paisaje, expresionistas, informalistas, abstractos, hasta la nueva figuración”. Como cualquier colección particular, la del matrimonio Beulas está constituida por piezas que no cierran un determinado periodo y necesitará ser completada para ofrecer una visión ajustada de la pintura de la segunda mitad del siglo XX. Pero no se puede obviar que la ciudad de Huesca cuenta con un centro de arte contemporáneo, de una vitalidad evidente y un futuro prometedor, gracias a la colección particular de un matrimonio que comenzó intercambiando piezas con sus compañeros de academia y ha conseguido provocar la creación de un centro de arte contemporáneo para Aragón, en Huesca, que conocemos como CDAN.

Huesca cuenta con un centro de arte contemporáneo, de una vitalidad evidente y un futuro prometedor



El Palacio de Congresos, la luz del futuro

Antón Castro



En Huesca todo está al alcance de la luz. Pedro Lafuente y Rafael Beneytez, los arquitectos que han concebido el Palacio de Congresos de Huesca, lo sabían y lo han tenido en cuenta. Cuando cae la noche, en su fachada de 12.000 piezas de faveton cerámico, se encienden puntos de luz, minúsculas antorchas o constelaciones improvisadas que se suman a los astros que brillan a lo lejos y a la torre de vidrio que, erguida contra el vendaval y la oscuridad, tiene algo de faro. Huesca, entonces, puede ser más que un nunca un puerto de paz, un refugio, la ciudad recoleta que cobija ante cualquier extravío.

En Huesca todo está al alcance de la luz. Cuando cae la noche y se enciende la fachada, ahí se percibe esa nueva morada de todas las artes e iniciativas, de líneas netas, tan elegantes como severas, conformada por dos grandes cajas: ese paralelepípedo inmenso que se afirma en la gran explanada con vistas al Salto de Roldán y a la sierra de Gatal, y ese rectángulo que se afila hacia el cielo como un bloque de cristal. Entre ambos, queda un mirador de 900 metros de superficie para atrapar la belleza de las últimas huertas, la mole de las montañas, 900 metros para captar a vista de pájaro rasante el horizonte de tejados. De noche, ese nuevo espacio se singulariza en medio de todos los edificios para convertirse en un navío, mitad sombra, mitad luz, en otro icono, en una nueva catedral moder-

na. Dentro, crece un simbólico naranjo, dentro alguien canta, hace teatro, dentro las multitudes de artistas o de creadores sueñan con todos.

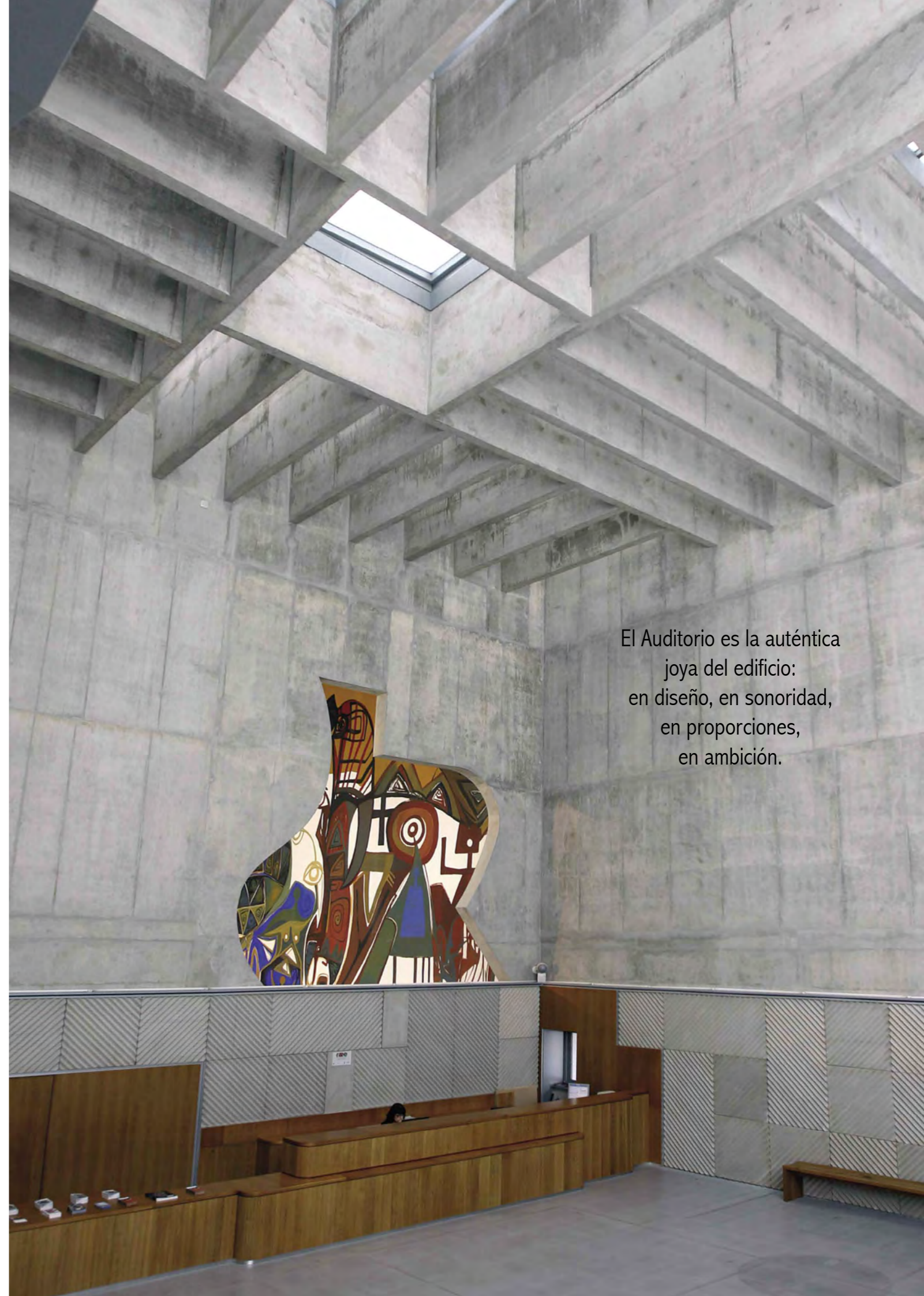
Al alba, el Palacio de Congresos se desprezaba bajo un manto de neblinas y se enfrenta a los senderos de Huesca, a ese paisaje que tantas veces han capturado los pintores. El edificio tiene majestuosidad, y está pensado para que la ciudad crezca en número de congresos, ferias, espectáculos artísticos y exposiciones de diversa índole. Consta de dos piezas distintas y complementarias: el Auditorio de la planta baja, sin duda el escenario principal, el gran teatro que posee una capacidad para 782 butacas y una embocadura de catorce metros de longitud, y la sala polivalente, concebida para eventos de tipo ferial y comercial, que ofrece la posibilidad de contar con una carpa al aire libre de 600 metros de superficie. El Auditorio es la auténtica joya del edificio: en diseño, en sonoridad, en proporciones, en ambición. Implica un desafío de programación. Debe cambiar la ambición cultural de Huesca: un recinto así pide a gritos magnificarla en calidad y cantidad, y multiplicar el volumen del público. Algunos datos técnicos resaltan su importancia: posee 400 metros cuadrados superficie, 26 de altura y un proyector de 30.000 lúmenes; una pantalla para vídeo de 11.6 x 6 con una nitidez espectacular. Se ha trabajado al máximo para conseguir un aislamiento acústico perfecto con madera de roble y lana de roca. Y se le ha dotado de todo el inventario de comodidades y nuevas tecnologías, no solo en sus núcleos esenciales, sino en las pequeñas salas, estancias y sets.

La planta calle da acceso a una escalera de cristal donde está otro de los tesoros del Palacio de Congresos: el gran mural de Teresa Ramón, 'La ciudad dorada', otra referencia a la claridad, al sol, al oro de la memoria y del tiempo. En Huesca todo está al alcance de la luz, y Teresa Ramón, oscense por los cuatro costados y en todas las habitaciones de la sangre, también lo ha tenido

en cuenta. La artista, con su estética expresionista de intensos colores y formas primitivas y rotundas, refleja la ciudad de Huesca y sus habitantes. Un sol de fuego en la mano alude a la alegría, a la identidad, a la vitalidad de la ciudad misma. Las imágenes eróticas reafirman el compromiso con la pasión de crear, con la pujanza y con el porvenir. Luego, Teresa Ramón evoca un par de pavos que llegaron al parque hace algunos años, también evoca la madre tierra, la idea de raíz y naturaleza, la espiritualidad; Teresa sugiere el ojo de Dios mediante un lucernario que propone un diálogo entre lo interior y lo exterior, y se cita con las tres religiones de la ciudad. Es una pieza llena de intenciones. El mural 'La ciudad dorada' ya tiene su propio libro: el fotógrafo Fernando Alvira Lizano lo ha trasladado en su totalidad y también fragmento a fragmento, detalle a detalle, figura a figura, a un volumen espléndido que pone de manifiesto la calidad, la inspiración y la dimensión simbólica del proyecto. Y no solo eso: Teresa Ramón posee imaginación, sentido del riesgo y atrevimiento artístico. Es primitiva, enérgica y colorista, una mujer rabiosa y trabajadora que se crece en las grandes dimensiones. Incluso, en su gusto por las metáforas, alude al Árbol de la Vida.

Este Palacio de Congresos, discutido o no, tiene algo de Árbol de la Vida: se hunde en el llano y en la explanada de las afueras, y se ramifica entre la tierra y el cielo. Debiera generar proyectos, delirios, espectáculos; abre un abanico de posibilidades. Es una admirable caja de resonancia.

Doy una vuelta por su exterior después del mediodía. Ya se han cerrado las puertas. Me acerco a sus paredes, repaso sus perímetros, sus ornatos, sus alturas. Me acerco a una pared lateral, esa que da acceso directo al escenario. Aplico el oído y oigo una voz que rasga la llovizna. Dice: "En Huesca todo está al alcance de la luz". Empieza el espectáculo.



El Auditorio es la auténtica joya del edificio: en diseño, en sonoridad, en proporciones, en ambición.



Walqa: cambio de entorno y horizonte

Jorge Orús

Está especializado en tres sectores: Tecnologías de la Información, Biotecnología y Energías Renovables.

Las nuevas tecnologías de la información y la comunicación propician no sólo cambios relacionales, productivos o culturales, sino que son capaces de modificar estructuras urbanas. El acceso natural a Huesca, a través del sur de su casco urbano, ha vivido en los últimos años una sustancial transformación. El entorno, un llano de somontano (denominación en estos pagos para las tierras a pie de sierras) de cultivos y granjas, invitaba a pensar en un hogar próximo en una ciudad anclada en el agro. Pero la apuesta por el desarrollo tecnológico ha hecho surgir en medio de esta plana un conjunto de edificios arracimados en torno a las nuevas tecnologías. La arquitectura de esta industria de lo intangible que es la red - con edificios singulares y sostenibles y un entorno agradable- testimonia los cambios de estos años también para zonas alejadas de los entornos productivos de la industria tradicional. Es el Parque Tecnológico Walqa.

La denominación, Walqa, no es baladí. Se trata de un nombre evocador para los oscenses, que entronca con su pasado una de sus apuestas de futuro. Proviene de una ligera variación del nombre árabe de la ciudad: Wasqa fue la denominación medieval derivada del nombre latino, Osca.

En 2000, el Gobierno de Aragón presentaba la idea a partir del nombre. Dos años más tarde se constituyó la sociedad del Parque con el objetivo de convertirlo en

un polo de innovación e I+D, especialmente en el campo de las tecnologías de la información, biotecnología y energías renovables.

Walqa se extiende en una superficie de 530.000 metros cuadrados, que se edifican en 6 fases. Las parcelas se van urbanizando sucesivamente conforme se completa la construcción de cada una de ellas. En la actualidad, son 4 de las seis las ocupadas, con una superficie total utilizada de 38 hectáreas. Dispone de 10 edificios construidos y 3 en obra.

De los 61 empleos iniciales en las 6 compañías que ocuparon las primeras instalaciones en 2002, ha pasado a los 600 actuales en 48 empresas, con un crecimiento sostenido en sus siete ejercicios.

El PTW es uno de los 25 parques tecnológicos operativos de la Asociación Española de Parques Tecnológicos y Científicos (APTE). Su sociedad está conformada por el Gobierno de Aragón, el Ayuntamiento de Huesca y dos cajas aragonesas: Ibercaja y Cai.

Está especializado en tres sectores: Tecnologías de la Información, Biotecnología y Energías Renovables. Cuenta con empresas multinacionales referentes como Telefónica I+D, Vodafone, I+D o Deloitte. Y aglutina también sociedades locales como E-Computer, OX-CTA. La educación superior también cuenta con espacios

para su esencial labor investigadora o docente: la Universidad de Zaragoza (UZ) dispone de laboratorios en Walqa y la Universidad San Jorge imparte en el Parque su titulación de Ingeniería Informática. Es ésta una de las primeras universidades en Europa que tiene la sede completa de una carrera en un área empresarial.

Territorio y energías

La presencia de ambas instituciones docentes, como la del centro de la Corporación Aragonesa de Radio Televisión (con la radio y la tele autonómicas), el Centro Tecnológico del Salud (que coordina las comunicaciones de todo el servicio sanitario aragonés) o la futura entrada en funcionamiento del Centro de Servicios Informáticos (CSI), con la red de servidores del Gobierno de Aragón, son ejemplo de otra vocación del PTW: la vertebración territorial.

Supuso en su origen un reto fundamental para la ordenación espacial de Aragón, una comunidad con un gran polo poblacional (Zaragoza, con la mitad de los habitantes de la región), varias ciudades menores, entre las que se encuentra Huesca como segunda urbe de la Comunidad, y numerosas localidades poco pobladas en un vasto territorio de atomizada demografía.

En una primera fase, Walqa intentó que oscenses con cualificación técnica no marcharan a trabajar a otras ciudades. En segunda instancia, procura atraer a la capital oscense técnicos de fuera de Aragón e incluso busca atraer capacidad desde Zaragoza.

Uno de los hitos del Parque ha sido la reciente entrada en funcionamiento del centro de digitalización documental de la Tesorería General de la Seguridad Social. Se encarga de pasar a soporte informático el abundantísimo archivo de esta instancia de la administración central. Supone la creación en Huesca de 200 puestos de trabajo, una cifra notabilísima para una ciudad de 52.000 habitantes.

Las energías renovables juegan un papel esencial en el PTW. En el Parque reside la Fundación del Hidrógeno que estudia soluciones energéticas a partir de este elemento. El Parque procura su autoabastecimiento con energías eólica y solar.

Y para completar una fórmula de éxito, Walqa busca un entorno de trabajo de colaboración entre las empresas, con un servicio de búsqueda de trabajo a la pareja que permita asentar el empleo o los llamados "desayunos tecnológicos", una actividad pensada para facilitar el intercambio de experiencias y búsqueda de oportunidades entre las empresas instaladas en el Parque Tecnológico.

Al final, la tarea de desarrollar Walqa se convierte en un cambio de perspectiva económica y social simbolizado en la modificación de un entorno y de un horizonte urbano.



El Parque Tecnológico cuenta con 46 empresas y da trabajo a 600 personas

26 EMPRESAS OSCENSES

Aid4net, Accentis, Aragón Microsoft Technology Center, Biotecnología y Bioseguridad, Balmar, Barrabés Internet, Cetresce, Ecomputer, Éxito, Igeo2, Itisned, Lama Power Services, Movilitas LogCenter, Humecco, H2O, OX-CTA, Podoactiva, Rampa, Rentokil, Seycob, Soltic, Tap Consultoria, Tafyesa, Tunca Time, WebDreams.

8 EMPRESAS REGIONALES

Aragón Digital, Aragonesa de Servicios Telemáticos, Centro Tecnológico de Salud, Central de Reservas de Turismo de Aragón, Corporación Aragonesa de Radio y Televisión, Instrumentación y Componentes, Maetel, System One Noc

5 EMPRESAS CAPTADAS DE FUERA DE ARAGÓN

Cadwork, Macraut, Mossec, Mobile Security Software, Zitralia, Tesorería General de la Seguridad Social

6 EMPRESAS O INSTITUCIONES MULTINACIONALES

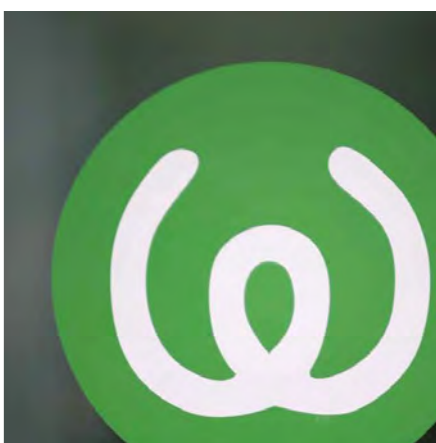
Accenture, Deloitte, Cruz Roja Española, Indra, Telefónica I+D, Vodafone R&D

5 CENTROS DE INVESTIGACIÓN

Aptice, Instituto Tecnológico de Aragón, Fundación para el Desarrollo de las Nuevas Tecnologías del Hidrógeno en Aragón, I3A (Laboratorios de Investigación de la Universidad de Zaragoza), Observatorio Aragonés de la Sociedad de la Información

2 UNIVERSIDADES

Universidad de Zaragoza, Universidad San Jorge





La Confianza

La tienda de ultramarinos más antigua de España

Celia García Anzano

La plaza del Mercado Nuevo ya no tiene mercado. Y tampoco conserva el nombre que en 1871, con la reestructuración urbana de Huesca, se le dio a la por entonces plaza de las Aulas. El historiador oscense Julio Brioso, en su libro "Las calles de Huesca" (1986), explica que "se dio un tono de elegancia al conjunto monumental de la plaza, se la dotó de soportales o porches y se construyó, en el centro de la misma, el edificio del Mercado, hoy desaparecido".

Detrás de los porches, al resguardo del cierzo aragonés, se abrieron algunos comercios para completar el conjunto. Los Almacenes de San Juan vestían a los altoaragoneses. La Casa Balaguer hacía las veces de tienda de vajillería y centro cultural, puesto que su dueño era el cronista Federico Balaguer. También las fruterías y el puesto de Felisa, "la churrera", que, según Brioso, era "centro de alparceo ciudadano". Y un local que permanece: La Confianza, inaugurada en 1871, hoy considerada la tienda de ultramarinos más antigua de España.

La plaza se llama ahora Luis López Allué, en honor al periodista oscense del siglo XVIII. El edificio del Mercado ya no existe. En la actualidad, hay un gran espacio rodeado por soportales. Tras ellos, la mayoría de los viejos negocios no existen. La competencia de las grandes superficies comerciales, en un lugar donde los locales no abren a mediodía ni los domingos, ha hecho mella. Pero La Confianza resiste.

¿A qué huelen los ultramarinos?

"El vocablo ultramarinos tiene latín, mar, aroma y



memoria", dice el famoso escritor Arturo Pérez Reverte. Puede que se refiera a La Confianza (por los lazos familiares con Huesca) o a cualquier otra tienda. Pero la oscense cumple los requisitos que apunta el autor. El latín y el mar, que aluden a los géneros traídos del otro lado del globo terrestre, han perdido su sentido por los avances en refrigeración. Los otros dos elementos todavía trascienden: el aroma y la memoria.

Al entrar en La Confianza, el olor sorprende. Tanto que a Bibi San Vicente, hermana pequeña de la propietaria, sus hijas le dicen que huele a 'la tienda'. Puede ser de los botes de especias. O del bacalao. Yo digo que huele a antiguo, en el buen sentido de la palabra.

Un bazar para llenar la despensa. Tres de las paredes no se ven: hasta el último hueco está ocupado. Al estante más alto es difícil llegar, pues habría que escalar decenas de botes y más de 3 metros. Quizá por eso allí se deja lo que no está en venta: los recuerdos. Las cajas de cava y champán de latón antiguas. Los enormes envases de Cola-Cao. Un saco de tela lleno de detergente Dixan. Los tarros de Nestlé. Y los sifones para el tinto de verano, que antes tanto se consumía.

Bajo los recuerdos, el presente. Los estantes son del color de la tienda, verde botella, y están repletos de todo tipo de productos. El extremo derecho es diferente. En lugar de estanterías, hay un pequeño despacho que utiliza Víctor, el hijo de María Jesús.

Las buenas costumbres

"El secreto del éxito es la continuidad familiar", dice María Jesús San Vicente. La Confianza es un negocio de apellido. El famoso mural del techo, pintado por el artista oscense León Abadías, muestra los escudos de las dos familias fundadoras. Resaltan unas letras de color azul pastel sobre fondo dorado: "1871 Huesca León Abadía Casa de Vallier España Huesca". En ese año, Pablo Vallier conoce a una oscense, Manuela Escartín. Se casan y fundan la Casa de Vallier. Un negocio familiar que funciona en 2009. Víctor Villacampa ha cogido las riendas de la tienda familiar, pero su madre atiende a la clientela de siempre. "Otros -comenta María Jesús- se equivocaron y pusieron supermercados para hacer frente a la competencia de las grandes superficies". Bibi matiza: "¡A ver si en el súper la cajera te pregunta por tus hijos!".

Siguen las costumbres, como la de pedir la vez. Recelan del número y de las pantallas luminosas y abogan por 'lo de siempre'. Un '¿quién es el último?' del cliente y un '¿quién es el siguiente?' del tendero. "Lo que ya no hacemos es fiar", comenta María Jesús. Perderían dinero.

Cada cliente es diferente y requiere un trato distinto. "Dile a Mari que 48 horas en agua, que estos trozos son muy gordicos", aconseja María Jesús a Antonio, un cliente habitual que ha ido a comprar bacalao. La propietaria coge un gran filete salado para trocearlo con una cortadora: "Este artillugio tiene 200 años, pero corta mejor que el otro, que tiene sólo medio siglo". Se

ahorran el mantenimiento porque la sal del bacalao es la que afila la cuchilla. El bacalao es el producto estrella de La Confianza. En invierno comparte protagonismo con las legumbres y las especias, para las matacías y los empanadicos (postre típico aragonés, hecho con pasas, piñones y calabaza o manzana); así como frutos secos, para el 'poncho' (ponche altoaragonés) de Navidad. Como siempre, la compra guiada por las recetas típicas.

"Vengo a coger especias para una matacía, -dice una cliente- Pero hemos hecho los cálculos a ojo. Medio kilo de almendra picada..."

¡Eso es un montón! -apunta María Jesús- Te pongo trescientos gramos. No quiero forzar y que te lleves más de lo que necesitas. Lo que te sobre me lo traes en la misma bolsita y te abono el importe. ¿Te parece bien?"

Quién le va a decir que no, con esa expresión de seguridad en su rostro, cuando mira por el interés del cliente y no por el económico, cuando tiene una solución para cada caso, fruto de 63 años tras el mostrador.

"Aparte de la tienda, en el sótano, vendemos vino y lo hemos convertido en una sala para cenas privadas", explica Víctor. Previo encargo, se pueden contratar los servicios de catering, cuatro camareros y el ambiente de una bodega en el centro del casco histórico de Huesca. Un valor añadido a la clientela habitual, clave para la supervivencia. Otro factor importante es el turismo, que llega atraído por la ruta del Ayuntamiento y por la acción de los medios nacionales e internacionales.

El New York Times dedicó el 2 de abril de 2006 un artículo a La Confianza



"El secreto del éxito es la continuidad familiar", dice María Jesús San Vicente



El New York Times dedicó el 2 de abril de 2006 un artículo a La Confianza. "Los ojos de María Jesús San Vicente nunca dejan el cuchillo... Hablando con su cliente, la señora San Vicente mantiene su vista fijada en el filo mientras corta bacalao salado con la velocidad y el cuidado de un cirujano", comenzaba el texto. Geoff Pingree, autor del reportaje, debió quedar muy impresionado, ya que dedicó numerosos elogios para el establecimiento. "Genuino tesoro", "la delicia para los amantes de la comida", "lugar entrañable", "un distinguido carácter personal" y "una atmósfera agradable, casi íntima" fueron algunas de las descripciones del periodista. Es la venta personalizada, es La Confianza.

Gastronomía en Huesca: tradición, profesión y buena despensa

Julio Alvira Banzo



El conocimiento de una comunidad humana, para ser completo, pasa por los fogones. Las recetas eran antaño resumen de los elementos a mano para componer los menús y ahora son el certificado de la vitalidad de un pueblo. El momento actual que vive la cocina oscense, con dos estrellas Michelin en otros tantos restaurantes de la ciudad, Taberna de Lillas Pastia y Las Torres, no es producto de la casualidad.

En nuestro caso el camino no ha sido fácil. La cocina tradicional ha estado limitada por los escasos recursos que, en muchos casos, desarrollaba la imaginación. Por tener, en nuestros recetarios tenemos un plato de carne en el que no es preciso matar al animal para elaborarlo. José Manuel Porquet escribió que “los pastores del valle del Aragón se lo inventaron para dar honesto destino a los rabos que se cortaban a las corderas para facilitar su cubrición y Teodoro Bardají los elevó a los altares de la gastronomía nacional”. Una fritada añadida a las colas hervidas y refritas completa la receta del plato conocido como “espárragos montañeses”.

En Huesca se han dado los tres elementos necesarios para que una cocina tenga calidad: buenas materias primas, personal con la técnica necesaria y la

tradición. De la suma surge un presente sólido y un esperanzador futuro porque la gente joven sigue la estela de los pioneros.

Se ha cumplido la premonición de José Manuel Porquet, quien, en 1989, entendía que lo necesario para la cocina de estas tierras era “una buena revolución, ahora que parece que ya tenemos burguesía”. Él, lamentablemente, no la vio del todo, pero el hecho se produjo y seguimos disfrutando de esa revolución en las mesas oscenses.

¿Cuándo comienza esto? Rafael Abadía, maître del restaurante Las Torres, comenta que Huesca se apuntó al carro de la nueva cocina vasca, cuando despegó con fuerza en el panorama de la restauración. Primero fue con las firmas de la Venta del Sotón y el Navas. Luego, siguió el primero de ellos, y nacieron el Lillas Pastia y Las Torres. Las excelencias de las cocinas oscenses no se limitan a estas dos firmas, porque hay un buen grupo de restaurantes que completan un más que interesante panorama en esta ciudad, añade Abadía.

Carmelo Bosque, chef del Lillas Pastia, alude a que los restaurantes oscenses han sido algo más que una empresa y destaca sus elementos artesanales y culturales. Considera que el aspecto económico, a veces, ha



2

quedado fuera porque se han planteado que, trabajando en esto, había que hacerlo bien. Bosque alude a los apellidos que siempre acompañan a los buenos restaurantes oscenses, como uno de los elementos de su éxito.

La globalización también llegó a la mesa y los elementos con que se trabaja no se limitan a los propios del entorno. Pero el éxito de la cocina oscense ha sido la sabia mezcla de los elementos tradicionales con las nuevas tendencias, en un maridaje que consigue un producto atractivo y diferente. “Dar placer al paladar de los oscenses supone un gran esfuerzo”, comenta Rafael Abadía, quien destaca que el 80 por ciento de su clientela es local.

En Huesca se practica “una impecable cocina de producto”, apunta Abadía, quien coincide con Carmelo Bosque en que Huesca cuenta con productos excepcionales, como el ternasco, la trufa, la borraja, el aceite... “Se trata de poner en valor los platos con un poco de calor”, añade el chef del Lillas Pastia. Además, “sin temporada no hay restaurante. Son cuatro estaciones y en cada una hay algo peculiar”.

Rafael Abadía tiene esa misma opinión. Apuesta “por la tradición, innovando. Hay que ir con la tem-

porada”. Rechaza excesos como plantear en invierno platos con frutas estivales. “No hay que llegar a esos extremos”. Ahora, en invierno, es tiempo de la buena trufa o la caza. “La cocina, concluye Abadía, no tiene que perder el norte”.

Conjugar la tradición y el movimiento para transmitirlo a las generaciones siguientes es algo importante, afirma Bosque, para quien “la cocina es placer”. Estar al lado de las huertas de la Ribera del Ebro permite muchas posibilidades: “un chilindrón sin un buen tomate y un buen pimiento no puede ser”. Insiste: “sin temporada no hay restaurante”. El tiempo establecerá lo que hay en la carta de cada momento.

El futuro es muy bueno porque hay una excelente cantera. Si los pioneros se formaron entre fogones, la creación de la Escuela de Hostelería ha sido muy importante para consolidar y asegurar el futuro del nivel en una ciudad que, con 50.000 habitantes, sorprende por la calidad de sus restaurantes.

Bosque apunta que un porcentaje muy alto de la gente que trabaja en la restauración oscense ha pasado por este centro de enseñanza. “Sería diferente sin

la Escuela”, añade, “y sin la formación continuada que ofrecen este centro y la Asociación de Empresarios. Por sus aulas han pasado primeros espadas como Santamaría, Ruscadella o Acosta, poniendo sobre la mesa sus conocimientos para completar nuestra formación”.

José Manuel Porquet consideraba que “la coquinaria se hace cada día conservando lo antiguo y aportando novedades”. Además, el pragmatismo que se le supone a cualquier negocio viene barnizado en la restauración por el elemento cultural que también contienen ollas y sartenes: la gastronomía es cultura.

La cocina de una comunidad suele ser un buen termómetro para conocer su temperatura general. Aunque la crisis aprieta, en Huesca se disfruta de la mesa como en pocas ciudades de su dimensión, incluso con estrellas. Seamos optimistas.

Rafael Abadía:
“En Huesca se practica una impecable cocina de producto”

Carmelo Bosque:
“Sin temporada no hay restaurante. Son cuatro estaciones y en cada una hay algo peculiar”



Alto Aragón, tierra de vinos de gran expresión

Javier García Antón

El Alto Aragón es un espacio de vinos de gran expresión. Lo es por tradición, por presente y por futuro. Y lo es por las especiales características que han convertido la Denominación de Origen Somontano en uno de los grandes referentes de calidad vitivinícola de España y del mundo, con un terroir que ha sido capaz de asimilar la introducción de variedades foráneas con unos resultados extraordinarios merced, además, a la conservación de las autóctonas. La concentración de profesionales de acreditado prestigio como directores de la enología y el acierto en las campañas de marketing y de comercialización han conseguido que el Somontano esté situado, cualitativamente, en la vanguardia de los vinos españoles.

La personalidad de los vinos del Somontano viene de muy atrás, desde el siglo II antes de Cristo en el que se comprueba la presencia de estos cultivos en la zona. La evolución se ha encontrado con hitos como la presencia de itálicos y, muy especialmente, la plaga de la filoxera en el siglo XIX que acabó con las viñas de gran parte de Europa, incluida Francia, lo que motivó la búsqueda de áreas adecuadas para plantar vides y hacer buenos vinos.

Es el caso de Francisco Lalanne, que fundó la antitiquísima bodega en la que hoy se siguen elaborando

exquisitos caldos dentro de una finca familiar en la que la tradición es norma que aguanta los tiempos y los gustos. De hecho, sus vinos son muy acreditados y reconocidos. Como lo son los que hacen con esmero las otras dos bodegas que se remontan en sus orígenes a aquella época, Fábregas de Barbastro y Osca de Ponzano, cuyas instalaciones y maquinarias "de museo" atestiguan su sana longevidad.

Éstos, junto con la Cooperativa Comarcal del Somontano de Barbastro, constituyen los mimbres con los que se comenzó el proceso para la creación de la Denominación de Origen Somontano, que situamos en el año 1984. Las directrices del Consejo Regulador, la vocación de viticultores y emprendedores endógenos, y la atracción que esta zona prepirenaica produjo en importantes inversores han desembocado en un cuarto de siglo en una DO considerada por analistas externos la tercera en reconocimiento por los consumidores de toda España, con unos pilares como son el esmero en las elaboraciones de calidad, la adaptación a los gustos de clientes de todo el mundo, la generación de una imagen importante y el liderazgo en materia de innovación en la producción y comercialización de los vinos. En conjunto, abarca 43 municipios cuya superficie es de 205.000 hectáreas con más de 500 viticultores que cuidan de las 4.700 hectáreas de viñedo que sirven a 32 bodegas.

Durante lustros, los grandes puntales han sido Viñas del Vero, Enate y Pirineos, cuyas producciones se sitúan entre 3,5 y 6 millones de botellas, y que pusieron los cimientos de una Denominación fuertemente valorada en las guías, con unas salas de trofeos prestigiosos realmente espléndidas (los Blecua o Clarión de Viñas del Vero, los Reserva Especial o el Rosado de Enate, y el Marboré de Pirineos son claras muestras)

y apreciada por el consumidor. Se han sumado a ellas otras iniciativas muy relevantes como Olvena, Irius o Laus, que elaboran entre uno y cinco millones anuales de botellas, con vinificaciones modernas que dan frutos singularmente elegantes. En los seis casos, las arquitecturas son sobresalientes y el diseño variado, desde la vanguardia (en la mayoría de ellas) hasta la tradición (en Pirineos o Blecua, la pequeña y coqueta joya de la corona de Viñas del Vero).

En un tamaño intermedio, se sitúan otras dos veteranas de estas lides, Monclús en Radiquero (con un complejo que reúne la bodega y un buen restaurante) y Valdovinos en Antillón, más veterana la primera y de la "hornada" que durante años configuró la DO la segunda. Se integran, junto con incorporaciones más recientes (Dalcamp, Otto Bestué, Sierra de Guara, Ballabriga, Aldahara, Raso Huete, Abinasa y Meler), en un grupo que hace entre 50.000 y medio millón de botellas anuales, y que también tienen su espacio cualitativo relevante en los gustos de los amantes del buen vino.

En los últimos años, se ha producido el fenómeno de la irrupción de las denominadas empresas familiares (no quiere decir que muchas de las anteriores no lo sean), en concreto Alodia, Estada, Bal D'Isábena, Montessa, Obergo, Sers, Monte Odina, Sentif, Villa D'Orta, Mipanas, Lasierra y Chesa. La identidad de sus suelos con viñedos de bastante antigüedad en muchos casos ha sido enriquecida con la incorporación de variedades foráneas y el sometimiento a modernos procesos de vinificación para aportar resultados francamente halagüeños.

Aunque las expectativas de producción rondan ya los veinticinco millones de kilos de uva, las condiciones climáticas previas a la última añada (con un otoño e



invierno muy secos, abundante lluvia en la floración, temperaturas bajas y tormentas con pedrisco) modificaron a la baja el resultado definitivo, con 16,3 millones de kilos, eso sí, de una calidad extraordinaria y con una sanidad modélica.

El Consejo Regulador del Somontano admite trece variedades de uvas, ocho de ellas tintas y cinco blancas. La "reina" entre las primeras es el cabernet-sauvignon, con 5,3 kilos producidos, seguida del Merlot con 3,8, el tempranillo con 2,3 y el syrah con 839.000 kilos. Entre las blancas, el chardonnay con 2,1 millones y el gewürztraminer con 673.000 kilos. Como se puede apreciar, las especies foráneas tienen mayor presencia, aunque son francamente sobresalientes las aportaciones propia como los casos de moristel, parraleta, macabeo o alcañón.

Estos ingredientes desembocan en unos vinos de una expresión singular, que permiten asegurar que los vinos del Somontano tienen una personalidad inconfundible, con colores vivos y capas bien cubiertas, con frutas agradables que asoman en la nariz llenas de sensaciones, con un paso por boca poderoso, estructurado y elegante fruto en muchos casos de la crianza en barricas de alta calidad, y una gran persistencia en todos los sentidos.

Tiene una peculiaridad, además, el vino del Somontano: aunque se paladea en cualquier lugar del mundo, aporta unas sensaciones más auténticas gozando del enoturismo. La Ruta del Vino del Somontano representa una combinación extraordinaria entre los atractivos del mundo del vino (las propias bodegas que son de una belleza increíble o, muy especialmente, el Complejo



de San Julián y Santa Lucía de Barbastro donde está la Denominación de Origen, con tienda, restaurante, oficina de Turismo, Centro de Interpretación de la comarca y el Espacio del Vino), la reputada gastronomía de la provincia de Huesca (líder de la coquinaria aragonesa), los encantos turísticos que convierten la presencia en verdadera vivencia mágica y, a principios del mes de agosto, los Festivales del Somontano por los que han pasado los mejores cantantes y músicos de España.

Buenos argumentos para un recorrido por el Alto Aragón... Y, si aún le queda tiempo, puede hacer una incursión en las bodegas con calificación Vinos de la Tierra, como Edra en Ayerbe, Reino de los Mallos en Murillo de Gállego, Virgen de la Corona en Somontano (los tres de Ribera del Gállego-Cinco Villas) y Valonga (Ribera del Cinca). Un universo de expresión en torno al vino.

La DO incorpora a su oferta el enoturismo. La Ruta del Vino del Somontano combina el atractivo de los caldos y la reputada gastronomía de la provincia.

Huesca. La meca del dulce

Mercedes Pérez

Desde las viejas fórmulas magistrales se ha renovado el oficio innovando y creando nuevas formas pasteleras atendiendo a la evolución de las técnicas y los gustos



Pastelería Tolosana

Esta pequeña ciudad, con ansias de modernidad, a medio camino entre la capital de Aragón y las cumbres del Pirineo, está llena de sorpresas y algunas muy tentadoras. Por el serpentear de sus calles es fácil realizar una interesante ruta que lleva de una exquisitez a otra, de sabor en sabor. Es la ruta del dulce.

Huesca es una ciudad de larga tradición pastelería. Con centenarias confiterías en cuyos obradores han sabido mantener las viejas fórmulas magistrales de los productos más tradicionales pasándolas de una generación a la siguiente y, al tiempo, hacer nuevo el oficio innovando y creando nuevas formas pasteleras atendiendo a la evolución de las técnicas y, por supuesto, de los gustos. Desde los empanadicos de calabaza, un postre de profunda tradición altoaragonesa, a las más nuevas laminarias, todo un mundo de sabor a nuestro alcance.

Y entre tanta delicia, sin lugar a dudas, las castañas de mazapán, se erigen en el dulce por excelencia de la ciudad. Aunque se pueden encontrar en todas las pastelerías, y en cada una le dan su punto de delicia, constituyen la 'bandera' de Confitería Vilas, una de las más antiguas de la ciudad. Fundada en 1737 tiene a gala el hecho de mantener los sabores del pasado con una fórmula que combina el respeto por las formas artesanas, la incorporación de las nuevas técnicas y tendencias y la utilización de materias primas de calidad superior. Su carta de productos nos deleita con exquisitas pastas de té, deliciosas tartas —tradicional de la casa es la tarta Loreto— pasteles, bombones, chupitos o las más recientes lágrimas de San Lorenzo.

De antigua tradición también es pastelería Ascaso, donde la cuarta generación de la familia se afana al calor de los hornos con creaciones tan señeras como su famoso Pastel Ruso, de fórmula casi irreplicable y un verdadero deleite para el paladar; la siricaia, los laminés y el más variado surtido de tartas por no hablar de las producciones que salen del obrador en fechas o con ocasiones especiales.

De antigua familia panadera de la próxima población de Almudévar, los Tolosana se ganaron, por derecho propio, un espacio en el dulce universo oscense. De las mágicas manos de los maestros pasteleros de esta casa sale un extraordinario producto cuya fama ha traspasado los límites de Aragón, su famosa Trenza de Almudévar, una exquisitez de bollería hojaldrada que

es obligado catar. Milhojas, tartas, dobladillos, caprichos de chocolate... son verdaderas alegrías para el paladar.

Esta ruta del dulce tiene otras muchas paradas, como la confitería Soler con más de un siglo —fundada en 1880— de saber hacer pastero y que nos tienta con sus capuchinas de cacao, discos de naranja o músicos de chocolate y, desde luego, sus especiales tejas, todo ello elaborado según el antiguo recetario que se conserva como una pieza de museo.

También con el obrador funcionado desde 1919, la cuarta generación de los Ortiz se mantiene fiel a la calidad de sus productos como el primer día, aunque sin dejar de investigar e innovar. De entre lo mucho y bueno de la pastelería Ortiz, la especialidad son las Glorias de Huesca, unas pastas de hojaldrado bañado con yema, para comer con los ojos cerrados y dejarte llevar por su sabor y textura. También aquí siempre se nos presentan tentadores los bizcotelos de chocolate, producto éste al que le dan las más caprichosas formas: ratoncillos, bombos y tambores... y sus artesanos bombones.

Otra parada muy recomendable en este reconfortante paseo es casa Tricas, donde tres generaciones de pasteleros han venido haciendo las delicias de los oscenses, con productos realizados según sus propias fórmulas tradicionales. A las viejas recetas han ido incorporando otras nuevas como sus ya famosas cocas, de nata, de fruta o frutos secos.

Antes de concluir la ruta es preciso pasar por los Helados Italianos, donde hacen honor a su nombre y maravillosos sabores con frescor y textura de nieve son únicos en la ciudad. Y además, realizan uno de los postres más tradicionales de esta tierra, la Colineta, el único bizcocho realizado a base de harina de almendra con consistencia y apariencia de bizcocho, cuya receta tradicional, aprendida hace años, guarda en secreto su propiedad.

A medio camino entre la panadería y la pastelería, Santolaria pone al alcance del público sus afamadas 'Pajaritas', unas pastas con la forma que les da nombre y que son un homenaje al monumento de Ramón Acín titulado 'Las Pajaritas' que constituyen un símbolo de libertad para los oscenses y cuantos nos visitan.

Una ruta para perder el sentido.



Entre los dulces más tradicionales figuran las castañas de mazapán y la colineta, un bizcocho realizado a base de harina de almendra de secreta receta



Pastelería Ascaso

- 1- Restaurante Taberna de Lillas Pastia
- 2- Parque Tecnológico Walqa
- 3- Pastelería Tolosana
- 4- Sala Saura de la Diputación de Huesca



Editado con motivo del X Congreso de Periodismo Digital.

NUESTRO AGRADECIMIENTO A:

Eva Almunia Badía. ¿Es necesario seguir hablando de periodismo digital?

José Antonio Martín Otín. El Casino de Huesca y el Mar de la Alegría

Fernando García Mongay. Un paseo por la escuela

Julio Alvira Banzo. Antoni Saura en la Diputación de Huesca

Gastronomía en Huesca: tradición, profesión y buena despensa

Fernando Alvira Banzo. Una colección particular devenida proyecto de arte contemporáneo: el CDAN

Antón Castro. El Palacio de Congresos, la luz del futuro

Jorge Orús. Walqa: cambio de entorno y horizonte

Celia García Anzano. La Confianza, la tienda de ultramarinos más antigua de España

Javier García Antón. Alto Aragón, tierra de vinos de gran expresión

Mercedes Pérez. Huesca. La meca del dulce

EDICIÓN: Julio Alvira Banzo

FOTOGRAFÍA: Álvaro Calvo

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Veintiocho

IMPRESIÓN: El Periódico de Aragón





X congreso periodismo digital

12-13 marzo de 2009. huesca

Organizadores:



Ayuntamiento
de Huesca



Asociación de la
Prensa de Aragón



Colaboradores:

veintiocho
ESTUDIO CREATIVO

iA SOFT.



CENTRO
DE PRENSA
DE ZARAGOZA

GRUPO
ARAGÓN DIGITAL

rtve.es

pyrenair

IKUNA
web tv solutions

Patrocinadores:



Ayuntamiento
de Huesca



iberCaja

Telefónica

Microsoft

GOBIERNO
DE ARAGÓN
Departamento de Ciencia,
Tecnología y Universidad