

Andamos

Hogar de Mayores
Barbastro

Número 84
Junio 2019



Junio 2019 - Nº 84

Depósito Legal:

HU 500/2001

Equipo de redacción:

Taller de periodismo del Hogar de Mayores del IASS de Barbastro

Coordinación y diseño: Luis Mesa

Maquetación: Ocio y Vida Somontano

SUMARIO

	Pag.
Editorial	2
Noticias	
Alimentación y dietas en la red	3
Charla disfagia orofaríngea	3
Teléfono de atención al mayor	4
Premios literarios 2019	4
Reportajes	
I Encuentro Nacional de Herreros.....	5
Casinos en el Barbastro antiguo.....	8
Derecho Aragonés	
Servidumbre de luces y vistas	10
Opinión	
Repostería casera	12
Alimentación ayer y hoy	13
Comercios de ayer: farmacias	14
Cultura	
TV: La Caza, Monteperdido	15
Espigas y amapolas	16
Cine: Doris Day	17
Adolescencia	18
Viajes	
¿Organizamos un viaje desde casa?19	
Relatos y pensamientos	
El Amparo	20
El reloj olvidado	21
Mundo Rural	
Primeros cultivos de la huerta	23
Cocina y alimentación	
Viaje gastronómico a Huesca	24
Mente en forma	
Tablas lógicas	26
Soluciones al número anterior	26
Diviértete	
Humor en el comedor	27
Agenda	27
Contraportada	
La tarjeta de crédito.....	28
Foto Portada: I Encuentro Nacional de Herreros en Estada	
Foto: Vicente Carlos Alvira	

Es tiempo de verano... y este año además, de constitución de los Ayuntamientos. A todos ellos, les animamos a trabajar por nuestros pueblos y por nuestra ciudad para mejorar la calidad de vida de todos los vecinos y especialmente de los mayores.

Es tiempo de descanso de la actividad anual pero no así de las lúdicas, porque las Fiestas de San Ramón de Barbastro marcan el inicio de numerosas celebraciones en barrios y pueblos de toda la Comarca durante el largo periodo estival.

Es tiempo también de disfrutar de la naturaleza recorriéndola en cualquiera de las modalidades que nos podamos permitir.

Y con las pilas cargadas, ¡volvemos en octubre!

SERVICIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA A PERSONAS MAYORES

RECUERDA

900 25 26 26

... tu tranquilidad es nuestra meta

Atención inmediata • Información • Apoyo emocional
365 días al año • Servicio gratuito

GOBIERNO DE ARAGON

Nuestra dirección postal es:

Hogar de Mayores IASS. Boletín "Andamos"
C/ Huesca nº 24
22300 Barbastro (Huesca)

Si alguien desea realizar una suscripción electrónica y recibir el boletín en su e-mail, puede enviar sus datos a:

cdbarbastro.iass@aragon.es

Equipo de Redacción:

• Luis Mesa (Coordinador)	• M ^a Ángeles Rodríguez
• Vicente Carlos Alvira	• M ^a Pilar Santorromán
• M ^a Isabel Bafaluy	• Rosa Sanz
• Josefina Guillén	

Colaboradores

• Antonio Soláns	• Rufina Falceto
• José Antonio Ferraz	• Ramón Rami
• Charo Allué	• Paz Gibanel

El contenido de los artículos es responsabilidad de la persona o personas que lo firman, sin que el equipo de redacción ni el Hogar de Mayores del IASS de Barbastro se hagan responsables ni de su contenido ni de su forma.

ALIMENTACIÓN Y DIETAS EN LA RED



El 9 de mayo tuvo lugar en nuestro Hogar una charla sobre "Alimentación y dietas en la red, riesgos y trastornos", impartida por Alba Santaliestra, Presidenta del Colegio Profesional de Dietistas y Nutricionistas de Aragón y patrocinada por la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios.

Interesante tema del que como conclusión podemos destacar que siempre hay que hablar con un profesional

nutricionista cuando debemos ponernos a dieta porque es la manera de conseguir los objetivos sin poner en riesgo nuestra salud.

CUIDADO DE MAYORES CON DISFAGIA OROFARÍNGEA

El pasado 13 de junio, Ana Arnal y Arancha Pueyo, enfermeras del Centro de Salud, ofrecieron información sobre los trastornos de la alimentación y deglución en personas mayores derivados de daño físico o neurológico en los mecanismos orales, faringes, laríngeos o esofágicos. Se completó con un taller práctico de cómo espesar alimentos en diferentes texturas.

La disfagia es un síntoma poco conocido y muchas veces no diagnosticado ni tratado. Su conocimiento es esencial al objeto de conseguir una alimentación eficaz y segura para mejorar la calidad de vida de los afectados.



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL MAYOR

Desde el día 1 de Junio, el IASS ha puesto en marcha un nuevo servicio, y las Personas Mayores disponen de un Teléfono del Mayor, para poder comunicar todas aquellas emergencias que puedan surgir.

Nº GRATUITO 900 25 26 26

- Atención inmediata
- Derivación urgente a los servicios de emergencia
- Proporcionar información sobre servicios y recursos sociales
- Derivación a los servicios sociales correspondientes para su atención
- Detección de situaciones de riesgo o maltrato que puedan sufrir las personas mayores
- Atención emocional personalizada para la atención de la soledad y prevención
- del suicidio

El teléfono estará activo en horario continuado de 15:00 a 07:00 h. de lunes a viernes y las 24 horas en sábados, domingos y festivos, los 365 días del año.

PREMIOS LITERARIOS BARBASTRO 2019



Alejandro Simón, ganador del premio de Poesía Hermanos Argensola 2019

La novela '**La versión extranjera**' de la hispano-argentina Florencia Campo y el poemario '**Una buena hora**' del malagueño Alejandro Simón Partal, se han alzado con los Premios Internacionales (L) de Novela Corta Ciudad de Barbastro y con el (LI) de Poesía Hermanos Argensola, respectivamente. El autor que se encontraba en la sala recitó dos poemas de su obra.

La presidenta del jurado del Premio de Novela Ciudad de Barbastro, Marta Sanz ha destacado el tema de "*candente actualidad*" que trata la obra ganadora de: "*abuso, crueldad y violencia doméstica de extrema*", así como la dificultad de la forma de narración, con dos puntos de vista desde la misma persona. "*Se plantea dónde está el límite entre sentirse violentada y el deseo*", resumió.

También se concedieron los otros dos premios: Relato de Humor Hiperbreve, 'La Mueca del Picaro 2019', con el que se alzó Ruth de Castro con '**El Puzle**'; y el premio Escolar de Narrativa en el que se han concedido cuatro premios: el primer premio en categoría 15-18 años ha sido para Iván Pañart Mayoral de Barbastro, por '**Entre Montañas**', y en categoría de 12-14 años, el primer premio ha sido para Clara Eíto Loncán, de Azlor por '**Secretos**'.

Andamos

ESTADA - I ENCUENTRO NACIONAL DE HERREROS

Los días 3, 4 y 5 del pasado mes de mayo en la vecina localidad de Estada tuvo lugar el primer *'Encuentro de Herreros/as'*, al que se dieron cita cerca de 60 profesionales de toda España donde acudieron con sus fraguas y las herramientas de forja para dar a conocer y divulgar las peculiaridades de este oficio atávico que se considera todo un arte en la cultura del hierro. La idea original nació de Juan Antonio López *"Chap"*, también herrero y alguacil de Estada, muy conocido por su espontaneidad y campechanía, y que además de laboriosidad en su dedicación profesional también tiene otras inquietudes artísticas y

culturales, formando parte de la *'Rondalla de Estadilla'* y del conocido grupo de teatro *'La Melinguera'* de Barbastro; en su haber como aficionado a la representación teatral, entre otras actuaciones, la más conocida es su participación como figurante de herrero en la película *'El reino de los cielos'* con Ridley Scott de director, rodada la mayor parte en el castillo de Loarre (Huesca)...

Estada es un pueblo pegado al río Cinca (margen izquierda), se accede desde la carretera hacia Graus por un pequeño desvío, y su emplazamiento resulta sumamente pintoresco por estar situado principalmente en la ladera sur y en la parte alta de una pequeña montaña cuya cima oriental está jalonada por una formación rocosa, peña de *"La Espada"*

como así se conoce a este sorprendente risco calcáreo, que con sus afiladas puntas parecen cortar esas nubes blancas con las que en muchas ocasiones se viste el cielo de Estada; a los pies discurren también los cauces del



Horno de fundición directa

canal de *'Aragón y Cataluña'*, el canal de *'Hidronitro'* para abastecer a sus centrales hidroeléctricas y la acequia *'Molinar'* de riego para las huertas, que en sus orígenes venía del mismo río Ésera y desde la construcción del canal del embalse *'Joaquín Costa'* de Barasona, la concesión y abastecimiento se realiza desde este canal. Desde la *'Mota'* en el balcón de la ermita de San Valero se pueden contemplar las pequeñas huertas a lo largo y ancho de toda la ribera del río, algunas todavía con sus cerezos, manzanos, perales,... y en invierno se puede observar la majestuosidad de las cumbres nevadas del Pirineo.

Hasta hace muy pocos años la dedicación a la huerta y a la venta de

hortalizas, plantas y frutas en las ‘Plazas de Mercado’ de Graus y Barbastro fueron su principal fuente de ingresos. Esta tradición se remonta ya desde muchos siglos atrás, *“antiguamente bajábamos con las caballerías cargadas con los cuévanos de madrugada para llegar pronto a la Plaza a coger buen sitio; los puestos buenos estaban muy requeridos y entonces había mucha competencia. Con decirte que se formaban tres hileras de vendedores en ambos lados del Mercado. Las caballerías y los aperos los guardábamos en la ‘Posada Olvena’ y pagábamos dos pesetas por todo, también alquilaban las balanzas y las romanas en ‘Casa Valle’, en la misma Plaza de Barbastro”*, esto nos contaba, María Mauri en estas mismas páginas antes de retirarse de esta actividad que,

es el testimonio emocionado de los últimos hortelanos del pueblo que dejan de salir a vender a los Mercados.

El reconocimiento a todos ellos es más que merecido. El que fue el principal medio de vida de nuestros mayores con el tradicional cultivo de la huerta y la venta de verduras y hortalizas frescas en los mercados, ha dado paso en la actualidad al mercado de productos cultivados con técnicas más modernas que se exponen en grandes puestos de forma masiva que, sin duda aunque tengan muy buena presencia el sabor desmerece mucho al de las hortalizas cultivadas, como siempre, de forma artesanal.

I Encuentro Nacional de Herreros.

Venidos de todas partes de España se congregaron cerca de 60 herreros para rendir un homenaje a los hortelanos/as de esta localidad. Después de un trabajo laborioso del hierro en yunques y fraguas durante estas tres jornadas de *convivencia*; estos profesionales lograron levantar la escultura forjada en hierro (de 4 toneladas de peso y 3x4 metros de dimensiones) como un rendido homenaje a todos los hombres y mujeres de la huerta. La idea original es de

Chapi y el diseño de la obra es de Alejandro Cremades (Elda); también forjador y embajador en la UNESCO desde 2016 para la protección y divulgación de la *‘cultura del hierro’*. La estructura se trata de un tornillo sinfin elevador, por donde ascienden las hortalizas (caracterizadas de niños) para



Xago Martínez, herrero de Galicia

junto con Mariano Pueyo desde que se casaron siguieron con la tradición hortelana de sus casas, lo mismo que José Giral y María Cruz Bestué (ya desaparecida). Nos recordaban que, *“éste ha sido el oficio de toda su vida, que ya llevaban ya mucho tiempo y que habría que ir pensando en dejarlo”*. Este

descender por un gran tobogán donde se recogen en *'barquillas'*.

Son muchos e interesantes los testimonios que hemos recogido de estos profesionales que tratan de enseñar y divulgar, por medio de estos 'Encuentros' este oficio/arte para que todos y los más jóvenes se aficionen y tengan con él un modo de vida. Entre ellos, Thomas Mink (Madrid), que nos aleccionó con la fundición de reducción del hierro, en un horno elaborado artesanalmente con arcilla de la *'Sierra de Estada'*. Siempre ha trabajado por su cuenta creando varias empresas rentables; pero nos dice, que *"mi pasión por la forja le llevó a traspasar sus negocios y trasladarse a León para estudiar y practicar en el 'Centro de Oficios"*. Le preguntamos si ¿se puede vivir del oficio? *"La gente no valora el trabajo, es mucho el esfuerzo y es difícil vivir sólo de ello"*. Entiende esta actividad como *"un oficio y arte, y para los más jóvenes, creo, que es un mundo ilusionante por descubrir"*. Él no cejó en su empeño (antes sobrevivía) ahora vive del trabajo de su 'fragua-escuela en Alcalá de Henares, donde también se dedica a la *'Arqueometalurgia'*.

Y, en el acontecer de estos días en el trabajo de las fraguas, también retumba el sonido del yunque del veterano maestro, Xago Martínez, restaurador y artífice de los trabajos de forja (en diferentes fases) del Pórtico de la Gloria de la catedral compostelana, y de la originalidad de las piezas finamente forjadas por la participante Yaiza García de Barcelona...

El sueño de Juan Antonio López de

realizar el I Encuentro Nacional de Herreros y rendir homenaje a los hortelanos de esta localidad se ha



Juan Antonio López "Chapi" al pie del conjunto artístico

cumplido y como testigo de su logro a la entrada del pueblo se alza una bella escultura de hierro que con paciente laboriosidad han forjado durante estas jornadas de convivencia los mejores herreros. Alejandro Cremades a este respecto comentó que *"la pasión de Chapi nos ha traído a Estada desde muchas provincias. Aquí estamos parte de los 300 forjadores de oficio que quedamos en España"*, y en relación a estas jornadas, señaló a los medios de comunicación: *"suponen impulsos sentimentales que refuerzan a todos los forjadores, nos enseñamos entre nosotros, es una comunidad muy unida y regresamos con energías renovadas"*.

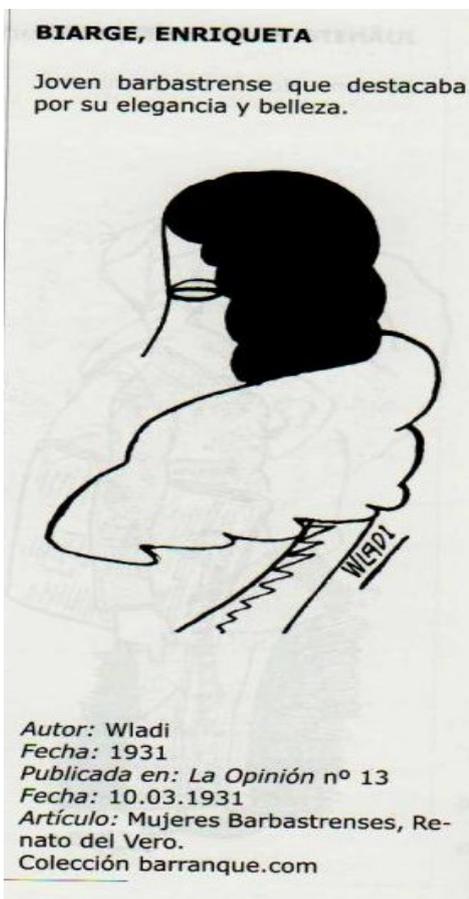
Este evento fue posible por la colaboración de la Asociación Cultural 'La Violeta', Ayuntamiento, DPH, Comarca de Somontano con cesión de Logística y colaboración de 43 empresas y comercios de la zona.

Vicente Carlos Alvira

CASINOS EN EL BARBASTRO ANTIGUO

Me motiva el escribir este artículo dedicado a los casinos en Barbastro, en recuerdo del abuelo de Raquel, hombre inquieto y de mil ocupaciones, que, en el mejor momento económico de su vida, a principios del siglo XX, fue crupier en el Casino "La Amistad" y alcanzó tal crédito que lo contrataron como profesional en el principal casino de Soria, donde ejerció algún tiempo.

Estos centros de juego y recreativos, que había cinco que conozca en la ciudad desde principios de 1900, y se destacaban con inusitada brillantez en la elección de las reinas de belleza, todos los años, en especial el año 1935 que, entre grandes aplausos, fue proclamada "Miss Barbastro 1935" la señorita Isabel Colomina que antes había obtenido el título de "Miss Dalia". Por lo que cuenta la prensa sobre ella, la elección de "Miss, me la imagino preciosa pues decían las crónicas que: Salió la primera, excusamos decir que estaba guapa, lucía un precioso traje de crep-satín negro, confeccionado por Leontina Bernad, y por su tez morena, su pelo azabache, sus ojos abrasadores etc. etc.



A Isabel Colomina

“Miss Barbastro 1935”

Filigrana de carne morena. Belleza recia y brava como el Pirineo ingente. Maravilloso poema carnal, que por doquier levantas tempestades de admiración. Gutierre de Cetina redivivo, ganaría otra vez la celebridad con el madrigal que tú le inspiraras.

Alta, jarifa, tu cuerpo es un conjunto acábado de línea, de gracia y de armonía. En él, están reunidas las esencias más puras de la belleza. Tú encarnas, más que nadie, como nadie, el símbolo de la mujer barbastrina.

Cuando tú pasas, pasa Barbastro con lo mejor que tiene: Con sus mujeres.

Se rompe nuestro Vero, cuando tú te miras en el cristal de sus aguas claras. Y el «tozal» del Pueyo se inclina para admirarte y las fuentes del Vivero riñen, porque sean sus aguas las que besen tu rostro de encantamiento...

Pálido y sin fuerza expresiva, el adjetivo se rinde ante tanta maravilla como tú atesoras. Y nuestra pluma, torpe e insuficiente, se rompe en el intento de loar tu belleza soberana.

Este Casino de *La Dalia*, sito en la calle Monzón, fue de los mas concurridos pues estaba integrado por jóvenes agricultores, artesanos y otros trabajadores manuales sin definir y que, además de un salón de baile de invierno más sus salas de lectura, juegos, etc., contaba con una pista descubierta al aire libre que solucionaba bailes y festejos en la temporada de verano y sobre todo en las fiestas de septiembre. Conocí al Sr. que regentaba el bar, Don Eladio Puente, muy buena persona que, al cerrar el casino cuando la guerra, monto un bar en la Calle General Ricardos núm.1 al que llamábamos la Dalieta, que disfrutó de un buen prestigio y siguió su sobrino Eduardo Puente con acierto. El casino la Dalia pasó después de la guerra a ser la sede y con gran

éxito de la Sociedad Mercantil y Artesana, de lo que me precio de haber sido socio fundador.

La Unión Barbastrense, integrada por todo tipo de trabajadores. ¿Sería este el que estaba en la punta de arriba del Coso y donde la señorita Ángeles Cabrero Buil, fue elegida por mayoría entre atronadores aplausos y con llenazo en todas las salas, escaleras y patio? Fue coronada por el vicepresidente Don Valentín Palacio.

Casino La Peña. Sito en el nº 2, paseo del Coso. Lo componían personas de mediana edad y mayores, de profesiones liberales, comerciantes, empresarios de alta gama. No conozco si elegían “misses”. Fue el único casino que existió después de la guerra, lo conocí, así como a Don Manuel Murillo y a su esposa Juliana Clau que rigieron el bar hasta su cierre. Después montaron otro en la calle San Ramón, el bar Manolo, llevado por su hijo Jesús.

Casino Juventud Mercantil. Formado por jóvenes estudiantes, oficinistas y empleados de comercio. Creo que estaba en casa de Ernesto Cancer. Nombraron “Miss Mercantil” a la señorita Aurea Puyuelo Villacampa, designación que fue recibida con prolongados aplausos. Le impuso la banda el presidente Don Tomás Lanau.

Casino Amistad. En 1935 ya sería el asilo de las hermanitas. Es posible que fuera el mayor de los cinco, que estaba situado donde hoy está el convento de las Hermanitas, y disponía de grandes salones para juegos o lecturas y un buen jardín que daba al río Vero, muy apreciado en verano. No estoy seguro, pero creo que es en este casino donde trabajó de croupier el abuelo de Raquel.



Banquete en el Casino La Amistad, decían que dedicado a Joaquín Costa

Fueron estos casinos de gran influencia en la vida social de Barbastro, con la cantidad de conferencias que se daban, y sobre todo en las Fiestas de Septiembre, en los bailes domingueros, y en las elecciones de mises, entonces se le daba mucha importancia a estos actos y en especial para Carnaval, pues aunque eran festejos populares celebrados en la calle, bailando riendo disfrazados de Pierrot, Colombineas, Arlequines o payasos con trajes alquilados o bien ellos con un vestido de su hermana y ellas con un traje del hermano, tapada la cara con una máscara, un antifaz, o *careta*, y al grito de ¿me conoces mascareta?, corrían durante horas por las calles principales, ya que era casi nulo el tráfico por ellas al haber tan pocos coches. Los bailes en los casinos alcanzaban una gran notoriedad al estar prohibida la entrada a los niños.

Antonio Soláns

SERVIDUMBRE DE LUCES Y VISTAS

Las relaciones entre los propietarios de fincas colindantes no siempre son cordiales, puesto que, en numerosas ocasiones suele haber discrepancias entre ambos propietarios.

El CDFA distingue claramente entre las relaciones de vecindad que permite hacer todo lo que favorezca a una finca o fondo siempre que se respete los derechos de la finca colindante de las servidumbres, que una vez constituidas, limitan las facultades del propietario de la finca sirviente al adquirir derechos el propietario de la finca dominante.

La definición de servidumbre en el Código del Derecho Foral de Aragón es la siguiente: **“El derecho real limitado de goce establecido sobre una finca en beneficio de otra”**. **“La finca a cuyo favor está constituida la servidumbre se llama finca dominante; la que la sufre, finca sirviente.”** Las servidumbres pueden ser: aparentes, que se aprecian por signos exteriores permanentes y las no aparentes que son las restantes, también se consideran positivas o negativas, continuas y discontinuas.



La servidumbre de luces y vistas se considera continua, por su uso constante, negativa porque limita las facultades del propietario de la finca sirviente y no aparente. Las servidumbres se pueden constituir por acuerdo de los propietarios de las fincas colindantes, por Ley, por signo aparente y por usucapión.

Un ejemplo puede ser el siguiente:

Juan y Fernando son los propietarios de dos fincas colindantes situadas en Huesca. Fernando, decide construir una casa en su terreno, el CDFA le permite abrir ventanas (huecos), en la pared de su casa que da a la finca de Juan, en dichas ventanas la Ley le obliga a que tengan rejas o protección semejante **“si no hay dos metros de distancia en vistas rectas o sesenta centímetros en vistas de costado u oblicuas, las distancias se miden desde la línea exterior de la pared en los huecos que no haya voladizos y desde las líneas de estos donde las haya y para las oblicuas, desde la línea de separación de las dos propiedades”**. El objetivo de estas medidas es proteger la intimidad personal y familiar de Juan, propietario de la finca sirviente.

Si Fernando no cumple con los requisitos mencionados anteriormente, Juan puede exigir a Fernando la colocación de dichas protecciones en cualquier momento debido a que la acción no caduca.

Ello significa que el hecho de apertura de ventanas, no genera derechos a Fernando, propietario de la finca dominante puesto que no puede adquirir la

servidumbre por el paso del tiempo por usucapión al ser clasificada la servidumbre de luces como no aparente, según la sentencia del Tribunal Supremo de 2017, y CDFA: **“La servidumbre no aparente de luces y vistas, al no ser susceptible de posesión, no puede adquirirse por usucapión”**

Por tanto, Juan puede edificar incluso tapando los huecos de Fernando si estuvieran en pared medianera, si no están por encima del punto común de elevación, siempre justificando que no hace un abuso de su derecho.

En el caso de que Fernando en vez de abrir una ventana en la pared de la casa, decidiera abrir un balcón (voladizo), si sería un signo aparente de servidumbre de luces y vistas, puesto que, en nuestro derecho solo se considera servidumbre aparente **“los voladizos (balcones) en pared propia o medianera que caigan sobre fundo ajeno, no lo son la falta de protección regulada ni tampoco los voladizos sobre fundo ajeno”**. Ello supondría que si Juan permanece inactivo y no le exige la demolición del balcón, con el paso del tiempo, diez años entre presentes o veinte entre ausentes, Fernando adquiere la servidumbre por usucapión, sin necesidad de buena fe ni documento que lo acredite.

Las consecuencias una vez constituida la servidumbre de luces y vistas serían las siguientes:

Juan, propietario de la finca sirviente, no podrá edificar a menos de tres metros de distancia, tomándose las medidas en las líneas rectas desde la línea exterior del voladizo o balcón, y para las oblicuas desde la línea de separación de las dos propiedades.

Por tanto, si Juan titular de la finca sirviente no respeta las distancias mencionadas anteriormente por Ley, Fernando, titular de la finca dominante, podrá solicitar la demolición de lo construido por Juan.

Las servidumbres en general se extinguen por el no uso durante veinte años, por el cumplimiento del plazo o la realización de la condición si la servidumbre se hubiera sometido a condición resolutoria, por renuncia del titular de la finca dominante, por pérdida total de la finca sirviente o dominante, la redención convenida entre el titular de la finca dominante y la sirviente.

Hay que recordar que el acuerdo de voluntades justificado documentalmente es muy importante en el derecho aragonés puesto que, en una servidumbre no aparente susceptible de posesión si que se puede adquirir la servidumbre por usucapión por el tiempo transcurrido, con buena fe y que conste documentalmente el acuerdo de los dos propietarios de las fincas.



Charo Allué
Fuente: CDFA

REPOSTERÍA CASERA

Llevo viviendo fuera de Barbastro 18 años y aunque vengo dos o tres veces cada temporada nunca había coincidido con la fiesta del “crespillo”.

Este ha sido el primer año y he quedado gratamente sorprendida con la celebración. Tanto con la gran cantidad de gente que acude a ella como por su presentación y desarrollo de la misma.



Pienso que supone un gran esfuerzo toda su elaboración, tanto por los organizadores como por todo el personal que trabaja en ella. El hortelano que trabaja la planta con mimo sabiendo que al final le espera la limpieza y preparación de las hojas y todo lo que conlleva su elaboración hasta llegar al consumidor con esta bonita presencia y sabor.

Me pareció todo muy bien organizado y todos tuvimos la oportunidad de saborear este delicioso producto que da renombre a la Ciudad y hace que no caiga en el olvido estas tradiciones y buenas costumbres. Es un postre delicioso.

Enhorabuena a todos que participaron de alguna forma en su elaboración y también a los que tuvimos la suerte de degustar este dulce.

Esto me hizo retroceder al pasado cuando mi madre los hacía y era una delicia sentarte a la mesa frente a una gran fuente de crespillos bien azucarados, a los que solía acompañar con un vasito de vino rancio o moscatel que guardaba para estas ocasiones.

También hacían unas rosquillas buenísimas y un bizcocho que cocían en una cacerola de hierro fundido que nunca más lo he probado igual. En aquella época (hablo de hace 80 años) se comían los dulces caseros, pues no había la oferta que hoy existe, ni tampoco se podían comprar.

En el tiempo de la fruta mi madre hacía carne de membrillo lo metían en un molde, hacían unas barras como de turrón que se secaban y duraban mucho tiempo para meriendas o postre.

También secaban encima de un cañizo manzana cortada en rodajas y melocotones “orejones” que luego en invierno se comían hervidos y con vino.

En definición aprovechaban todos los frutos que no podían consumir en su tiempo y que arreglaban comidas todo el año.

Pero el rey sigue siendo el Crespillo, yo no he perdido esa costumbre y todos los años hago en casa un par de veces que a todos nos encantan y lo celebramos como una gran fiesta.



Rufina Falceto

ALIMENTACIÓN AYER Y HOY

En el siglo XXI, en lo que concierne a como nos alimentamos, ha dado un cambio brutal. No cabe duda que todavía en España, y países cercanos, hay lugares que se pasa hambre, aunque hay ONGs y centros que ayudan algo a sobrellevarlo.

Quiero mencionar en especial, a los niños. Hay un tanto por ciento importante que va al colegio mal desayunado; un estómago vacío se resiente, y da lugar a no rendir. Se abusa bastante de bollería con demasiada grasa, los gusanitos, patatas fritas, chuches, que algunos creen indispensables.

A la hora de comer, les gusta poco la verdura, y menos el pescado y las



legumbres que contienen vitaminas, calcio, hierro, necesario para ellos. Se va rápido el tiempo y para cocinar, por regla general, ya se usa menos, así que, como les gusta la pasta, las pizzas, son más cómodas. Se encuentran cada día niños, y mayores que van

creciendo cogiendo kilos y signos de obesidad. Se dice que influyen los genes de familia. También es cierto que va en su favor el deporte que se hace en el colegio, pues les ayuda a quemar calorías.

Recuerdo el desayuno con leche y colacao. Y una pieza de pan con lo que se podía poner dentro. Hoy en día encuentras tirado el pan en el suelo. Hay un refrán que dice “A buen hambre no hay pan duro”. El alcohol, prohibido a los niños: ¿Recordáis la tajada de pan con vino y azúcar que, para merendar, nos sabía a gloria?

Decimos cualquier tiempo pasado fue mejor y, a ser posible, deseamos que nuestros jóvenes puedan disfrutar como hacen ahora. Disponen de móvil, tablet y de la tecnología moderna. La vida de los niños es sedentaria y no hacen ejercicio. ¿Son felices con ello? *Los tiempos adelantan*, y una zarzuela canta, *que es una barbaridad*. No les queda tiempo de jugar; nosotros sabíamos saltar, jugar al diábolo, a las agujetas, al escondite y, los jueves por la tarde medio fiesta, y como excursión nos llevaban al Terrero. Disfrutamos mucho de tiempos pasados que no vuelven, y seguimos recordando aquellas andanzas.



Josefina Guillén

COMERCIOS DE AYER: FARMACIAS

Farmacia del Sr. Otto. Estaba ubicada en el Coso, lado derecho, cercana a la tienda de reparación de radios y electricidad, la cual llevaba el Sr Anguera. Dicha farmacia de local pequeño la atendía el boticario Sr, Otto; delgado, y su tez algo oscura, necesitaba gafas, daba impresión como suele decirse de “sabio distraído”. (Quizás tuviera parentesco con la familia del que fuera cónsul Don Nicolás Santos de Otto, y su hermana Carlota). Frecuentaba en ratos libres el estudio de fotografía de las hermanas Gallifa, lógico todos eran solteros. La farmacia estaba decorada con botes y como se comprende de mucha antigüedad.

Debieron traspasar, y volvió a estar en activo, a Don Justo Fernández Agua, casado con Ascensión Bosch, matrimonio sin descendencia, era hija del de la familia del Hotel San Ramón.



Farmacia Sesé

Farmacia Sesé. Se fundó en el año 1901 por Don Manuel Sesé Vetrian que la llevó durante años, al fallecer siguió el negocio su hijo Manuel Sesé Salinas durante 40 años, en plena guerra civil, con sus dependientes, Joaquín, Gregorio y José. Don Manuel Sesé, casado, con su respectiva familia, a su fallecimiento su hijo Rafael Sesé Poisat, se hace cargo del negocio, han pasado años y está próxima su jubilación, pero seguirá esta farmacia su hija Silvia Sesé Criado. A Rafael desearle disfrute lo máximo en su jubilación con toda su familia.

Farmacia Fillat, abierta por D. José M^a Fillat, casado y con dos hijos, en la farmacia le ayudaban sus dos hermanos solteros, uno de ellos muy aficionado a los toros. Al no ejercer los hijos de José M^a, ha estado regentada con posterioridad por otros licenciados y actualmente se llama **Farmacia Ros.**

Farmacia Sereno y Montagut, ubicada en el Paseo del Coso, regentada por el Sr. Sereno y su esposa. Abrió sus puertas en los años 60. y posteriormente les dieron la licencia de otra farmacia en la calle Corona de Aragón y que dirige una de sus hijas.



Farmacia Montagut

Farmacia Lachén. Abre sus puertas el año 1974 en la calle Saint Gaudens. Empieza Joaquín con sus hijos licenciados, María Jesús (Susi) y Joaquín. En el año 1999 cambian de ubicación, con un local más amplio a la avenida del Cinca. En la actualidad sigue Joaquín, hijo, y su sobrino Edgar Abarca Lachén, también farmacéutico.

Enfrente hay otro establecimiento de Ortopedia y dietética con el nombre de Farmadiet. Han pasado años y debido a mi relación personal con la familia sigo teniéndoles a todos mucho cariño.

De apertura más reciente, tenemos **Sin Mascaray** en Paseo del Coso, **Martín Romero** en la calle Ordesa y **M^a Pilar Allué** en la calle Ana Abarca de Bolea.



Farmacia Lachén

Josefina Guillén

CULTURA

TV: LA CAZA, MONTEPERDIDO

Hace poco tiempo que ha terminado en TVE la serie “La caza. Monteperdido”, basada en la novela de Agustín Martínez del mismo título.

La serie nos traslada al Valle de Benasque y se desarrolla en el pueblo ficticio de Monte Perdido.

Es un thriller interesante que como casi todos tiene un final inesperado. Su atractivo también reside en sus magníficos paisajes que nos son tan reconocibles y cercanos.

Dirigida por Álvaro Ron y Salvador García Ruiz, cuenta entre sus guionistas con Antonio Mercero, recientemente fallecido, además de un amplio reparto, del que destaca su protagonista la oscene Megan Montaner; también Alain Hernández, Carla Díaz... Y más conocidos, Beatriz Carvajal, Francis Lorenzo, etc.



La oscene Megan Montaner, protagonista de la serie.

Se comenta que tendrá una continuación, esperamos que nos atrape igual que la primera.

M^a Isabel Bafaluy

ESPIGAS Y AMAPOLAS

En el estío el sol resplandece,
reflejos de oro en los trigales.
Alegría en las amapolas
que bailan al son del viento
junto a las espigas que son alimento.

Rojo pasión que dura un instante,
al coger la flor sus hojas caen,
las quieres atrapar
y en nuestras manos perecen,
no así el amor que permanece.

Ya no hay espigas en los campos,
son ahora el fruto que se transforma
desde remotos tiempos.
Es el ruego que pedimos
en el Padre Nuestro.

Alimento para el alma y cuerpo,
junto con la fuerza que me brinda
soñaré en la utopía,
buscaré una bella flor que dé alegría
que dure más de un día.



M^a Isabel Bafaluy

CINE: DORIS DAY

Doris Day, una de las estrellas más populares de Hollywood de los años 50 y 60 ha fallecido a los 97 años el día 13 de Mayo de 2019, rodeada de sus familiares y amigos.



Doris Day dejó de hacer películas en 1968, justo cuando surgía otro tipo de sociedad y otros gustos menos acordes con su estilo dulce, melódico y desenfadado que marcó a fuego los años 50. La actriz representa ese universo perfecto que idearon para la clase media americana. La recordamos cantando “Qué será, será ..” en la película “El hombre que sabía demasiado” de Alfred Hitchcock que comparte protagonismo con James Stewart y que se estrenó en 1960.

Recordamos también “*Confidencias a medianoche*”, recientemente proyectada en TVE en la que Jan, una diseñadora de interiores, comparte línea de teléfono con Brad, un mujeriego al que detesta, para Brad, Jan lo que quiere es sabotearle sus conquistas. Esta película es la única de Doris Day nominada al Oscar.

En “*No me mandes flores*” Un hipocondríaco, que cree estar a punto de morir, busca un nuevo esposo para su mujer, quien no sabe nada del asunto, se estrenó en 1964.

Doris Day también protagonizó la adaptación al cine de la obra teatral “*Matilda Shouted Fire*” de Janet Green, sobre una mujer asediada por un acosador con el título “*Un grito en la niebla*” 1960.



Escena de “*Confidencias a medianoche*”

Luego llegaría la tele “*El show de Doris Day*” entre 1968 y 1973.

En 1976 publicó un libro autobiográfico: “*Doris Day: su propia vida*”.

Aunque es conocida principalmente como actriz, fue también una notable cantante, con temas tan conocidos y versionados como “Qué será, será”, de la banda sonora de “El hombre que sabía demasiado” o “Secret Love” de la banda sonora “*Calamity Jane*”, que recibió el Óscar a la mejor canción.

Las cuatro últimas décadas las ha pasado alejada del ojo público, luchando por la defensa de los animales, en 1988 compró un hotel en el que facilitó camas y comida para perros.

Rosa Sanz

ADOLESCENCIA

En el balcón, un instante
nos quedamos los dos solos.
Desde la dulce mañana
de aquel día, éramos novios.
El paisaje soñoliento
dormía sus vagos tonos,
bajo el cielo gris y rosa
del crepúsculo de otoño --.
Le dije que iba a besarla;
bajó, serena, los ojos

y me ofreció sus mejillas,
como quien pierde un tesoro.
-- Caían las hojas muertas
en el jardín silencioso,
y en el aire erraba aún
un perfume de heliotropos--.
No se atrevía a mirarme;
le dije que éramos novios,
...y las lágrimas rodaron
de sus ojos melancólicos.

Juan Ramón Jiménez (Moguer, Huelva , 1881 – Puerto Rico, 1958)



Este poema nos ofrece una lírica sencilla y llena de inocencia que busca la belleza a partir de sensaciones refinadas, poseía una gran sensibilidad. Su obra poética es muy abundante con un afán constante de superación.

A Juan Ramón Jiménez le concedieron el Premio Nobel de Literatura en 1956, por el conjunto de su obra, destacando la narración lírica “ Platero y yo “.

Rosa Sanz

¿ORGANIZAMOS UN VIAJE DESDE CASA?

A nuestra edad es muy importante saber informarnos adecuadamente para que, en su momento si lo necesitamos, podamos recurrir a las nuevas tecnologías, conocer las principales herramientas informáticas y saber organizar nuestro viaje o desplazamiento.

Con este objetivo se ha implantado un nuevo taller en *La Ciberaula*, llamado “Prepara tu salida o desplazamiento”, que nos será muy útil para ser un poco más autónomos y no tener que depender tanto de los demás. Nos enseñan a conocer, antes de viajar y a través de las plataformas informáticas necesarias, los lugares que queremos visitar, aprendemos a realizar desde casa la compra de un billete de transporte (tren, avión, barco...), a reservar y descubrir qué hotel reúne las mejores condiciones, qué horarios nos interesan más a la hora de viajar y además, también podremos informarnos del tiempo que nos va a hacer, visitar museos, espectáculos, comercios, restaurantes u otros placeres que se nos ocurran, así como de todos sus precios para ajustarnos a



Usuarios de la Ciberaula de Barbastro

nuestro presupuesto. Podemos conocer las opiniones de otros usuarios, calcular las distancias en los desplazamientos, traducir textos con herramientas de traducción, alquilar coches... y todo ello conociendo el funcionamiento de las plataformas adecuadas, como el traductor de Google, AEMET, Amazon, Vía Michelin, TripAdvisor, Google Maps, Rentalcars, Skyscanner, Booking, Kayak...



Paco, Alejandro, Martín y José preparando este artículo

Para que sea diferente y más entretenido, el taller se hace a través de una historia contada por un personaje, en este caso Cristobal Colón, que nos guía a través de juegos y pistas para lograr nuestros objetivos.

En la medida de nuestra capacidad, posibilidades y dedicación intentaremos que estos talleres sean lo más útiles y amenos posibles.

Voluntarios de Ciberaula

Alejandro Giménez, Martín Laplana, Francisco Monclús y José Mur

EL AMPARO

Allá por los años sesenta existía la costumbre, como una reminiscencia de principios de siglo o antes, de organizar rondas para conmemorar cualquier festividad, tanto cívica, religiosa o gremial. En esta ocasión festejaron los albañiles a su patrón San Antonio con un tiempo espléndido, -pues para el que no lo sepa, es para el 13 de Junio-. El Capellán sindical que fomentaba todas estas fiestas, era D. Ramón Rech, canónigo de la S.I. Catedral, que además de ser Abogado en ejercicio, era muy popular por su carácter alegre y dicharachero para aquellas épocas en las que los curas iban siempre de sotana, manteo, teja, etc. y el saludo era el ósculo en la mano, o sea que



Fachada de la Casa Amparo

parecían seres muy distantes a la gente normal de la calle. Entre los actos programados –competiciones, comida, misa, etc. –estaba la consiguiente ronda a las autoridades, a los patronos y alguna otra persona relevante, relacionada con el gremio.

Por aquellas fechas, pertenecía a la rondalla, María Elena Cendejas, que a su vez estaba al frente de una clase de párvulos en la Casa Amparo. Ella hizo un comentario con una monja de esas jóvenes, abierta y de las que ya empezaban a pulular por esos conventos de Dios, que quedó intrigada y quiso saber lo que era eso, “una ronda”, pues procedía de Castilla y allí no existían esas costumbres. Y le dijo: “Si me venís a rondar esta noche, tenéis asegurada una caja de pastas y un par de botellas de vino. Ya sabes que mi habitación da justo a la calle, en el primer piso”.

Esta sugerencia nos la trasladó a la rondalla y la aceptamos de muy buen grado, pues eso de tener material para amenizar los ensayos, siempre nos iba de perillas. Al hacer el recorrido, dejamos esta parada para el final, ya que la gente que acompaña al grupo va disminuyendo y quedamos solo los “justos” y también “pecadores” (pobrecitos de nosotros, en aquellos tiempos de Franco y el Cardenal Tarancón era muy difícil pecar ... a no ser de pensamiento).

Llegamos justo enfrente de la ventana y atacamos con nuestras jotas, con vivas a L’amparo, con más canciones y con la potente voz de Andresico Castán, (q.e.p.d.) que insistía con lo de “viva L’amparo”. La monja cumplió su promesa, se asomó a su ventana y nos deslizó una pequeña cesta sujeta a un cordel, con el presente anunciado.

Hasta aquí todo se cumplió según lo programado.

Pero ya sabéis que frente mismo a la Casa Amparo estaba entonces, la Cafetería Argensola, regentada por el Sr. Emiliano, camarero conocido, que junto con su esposa -siempre limpia, con su moño alto y su incólume delantal- llevaba el negocio de forma próspera. A pesar de ser una hora muy tardana, todavía quedaba algún



Casa Sindical y Cine Argensola

cliente de esos noctámbulos que se quedan pegados al mostrador como si les hubieran puesto "Imedio" o similar. Estos pocos semibeodos y la señora de Emiliano que ese momento estaba en el bar, recogiendo y haciendo la limpieza, al oír música, salieron a la calle, aplaudieron lo suyo y ella nos dice:

-Muy agradecida por vuestra atención. Bien, pasad al bar y tomad lo que queráis, estáis todos invitados.

A nosotros nos causó extrañeza tanta generosidad, sin que hubiéramos merecido tal agasajo, entramos en el local, bebimos los correspondientes refrescos y al momento nos dimos cuenta que ella se llamaba AMPARO.

Esta casualidad hizo que de un tiro matáramos dos pájaros y sin escopeta.

José Antonio Ferraz

EL RELOJ OLVIDADO

A media altura de la torre de campanario está el cuarto del reloj. Esta pequeña estancia atesora una maquinaria de relativa sencillez compuesta básicamente por varias ruedas metálicas dentadas que giran en perfecta sincronía. Están distribuidas en dos bloques en torno a un eje cada uno. De los dos ejes penden, atadas a una sogas fuerte, sendas piedras grandes y pesadas. Cuando con una llave al efecto giramos el eje para que la cuerda se enrolle y por tanto suba la pesa, la piedra tirará de la sogas con fuerza haciendo que funcione el reloj. Este proceso desencadena cada hora el movimiento de un martillo que golpea a la campana. Y desde los ventanales del campanario el sonido de la campana se extiende por casas, montes y pueblos cercanos.

El reloj lo construyó un "Ferrero" de Panillo allá por el siglo XIX. Debió de ser el abuelo del actual descendiente que se llamaba Francisco Franco y de quien hemos sabido que era Ferrero y relojero, y su descendiente armero en la armería Franco de Barbastro.

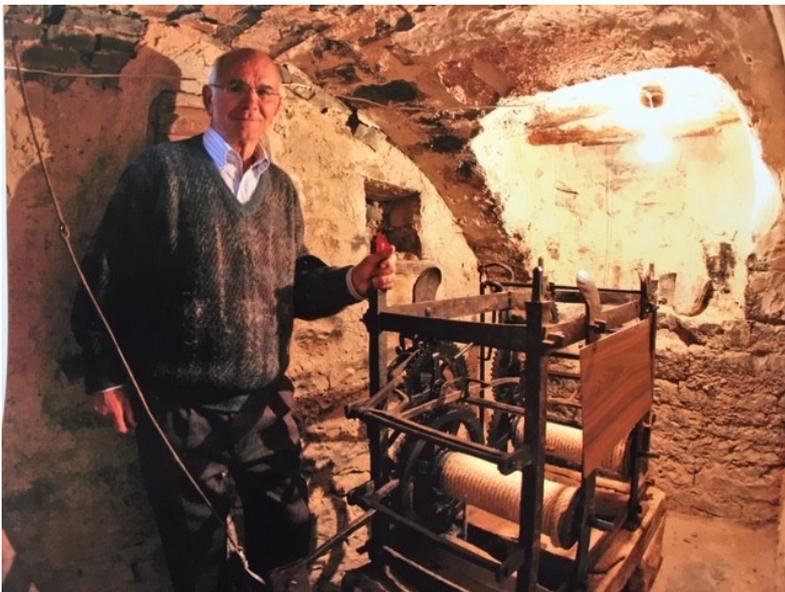
La campana que alberga todavía hoy el campanario de la Iglesia permanece allí

gracias a la existencia del reloj. En tiempos de la Guerra Civil, el expolio también se ocupó de hacer desaparecer las campanas y, de las que había en lo alto de la torre, se respetó únicamente aquella que estaba en conexión con el reloj, por solicitud expresa del alcalde y de las gentes de Troncedo.

Este reloj dio las horas en Troncedo durante la primera mitad del siglo XX. Los de casa Solanilla se habían encargado de darle cuerda a diario. Y algún voluntario también le estuvo dando cuerda durante varios años. Esta tarea tenía una pequeña compensación económica por parte del pueblo.

Fue a finales de los años 60, sin nadie que se responsabilizara de la tarea diario de dar cuerda al reloj, cuando éste se paró y acalló el sonido de las horas, durante tanto tiempo habitual en Troncedo. Allí permaneció olvidado, oscuro y lleno de polvo sin más perturbación que el sonido de las campanas, esta vez llamando a misas.

Nadie se acordó de él durante 40 años.



Ramón Rami junto a la maquinaria del reloj

Ahora hay quien ha trabajado por recuperarlo. Empezó siendo una idea expuesta en una de las reuniones de la Asociación Cultural, idea que debía albergar hacía tiempo la mente de algún nostálgico de aquel sonido regular. Sonido que antaño orientaba las duras tareas del campo, jornadas por el monte y en casa la hora en que se debía empezar a poner el puchero al fuego.

Esta idea se he hecho realidad gracias a un grupo de vecinos que con mucha ilusión y la diligencia que los caracteriza, han trabajado para limpiarlo, engrasarlo, iluminarlo, retocar piezas y pesas... y darle cuerda a diario. Una vez más, la Asociación Cultural Castillo de Troncedo ha servido para poner en común ideas y llevarlas a la práctica, aunar esfuerzos y recuperar ilusiones en Troncedo, logrando buenos resultados.

El reloj vuelve a funcionar. Le damos cuerda y él, a cambio, nos da las horas. Campanadas que son testimonio de un pueblo que vive.

***“¿Sentiz? Cada campanada, ye el latiu de un pueblo vivo
Troncedo t´adelante sigue. De todos tiene el cariño”.***

Ramón Rami

PRIMEROS CULTIVOS DE LA HUERTA

Después de un invierno benigno más bien atípico con poca lluvia y temperaturas, irregulares, altas para esta época del año, el mes de marzo se caracterizó por una sequía prácticamente generalizada, abril fue todo lo contrario; sumamente húmedo en nuestra zona y en toda España hasta convertirse en el segundo abril más lluvioso que llevamos de siglo. En cuanto a las temperaturas se refiere fue una treintena bien distinta a la anterior, mientras que en marzo fueron



Cultivo de patatas

llamativamente altas y hubo grandes oscilaciones con las mínimas, abril, en su conjunto fue bastante más normal aunque cálido por el día y frío durante las noches; tanto que en algunas parcelas la floración de los árboles frutales se resintió con las bajas temperaturas. Recordamos por la premura de pequeñas tormentas el antiguo refrán que se cumplió de: *“Truenos tempranos fríos tardanos”*.

En la preparación del terreno del huerto, a la salida del invierno, ha primado la fertilización orgánica sobre la química de abonos sintéticos, respetando, en la medida de lo posible, a los microorganismos de la corteza del suelo, que son los artífices que más tarde revitalizarán los cultivos. Antiguamente se realizaba una labor profunda y se mezclaba con los nutrientes; pero hoy en día se está desechando esa técnica por lo que conlleva de destrucción de la micro-fauna, y se recomienda una labor superficial, tanto, que, en algunas técnicas muy modernas no realizan labor alguna y se limitan a esparcer la materia orgánica en la superficie y son los microorganismos los que se encargan de fijarla en la tierra dejándola ya mullida y lista para acoger a los diferentes cultivos.



Tomateros híbridos óptima

Como siempre escardamos el frenal, y continuamos con los cultivos de invierno: cebollas tempranas (tiernas de Barbastro, babosas y dulces de *‘Fuentes’*, habas, *‘tirabeques’* guisantes *‘cometodo’*, puerros, también están muy adelantados un par de cerros de ajos *‘Castaños’*. Para primeros de marzo sembramos las patatas tempranas de ciclo corto *‘Repontiac’* y a finales del mismo mes las tardías *‘Agría’*, de ciclo largo y de pulpa amarilla. En abril con protección plantamos los tomates tempranos, híbridos, *‘Óptima’* y un poco más tarde los *‘Rosa de Barbastro’* y los rojos muy carnosos (selección de semillas de la huerta de Estada). De momento ya hemos recolectado el fruto de la primera florada de fresas, alguna cebolla para ensalada, distintas variedades de lechugas y los ajos para San Juan (24 de Junio) y en estas mismas fechas dejaremos de coger los espárragos.

Vicente Carlos Alvira

VIAJE GASTRONÓMICO A HUESCA

La tertulia gastronómica puso fin a esta temporada con un viaje a Huesca para realizar una visita a la empresa EboCa y una Visita a la Escuela de Hostelería y Turismo y al finalizar, comida en el restaurante de la Escuela.

Visita a EBOCA

Esta empresa de *vendig* nació hace 30 años. Las vacas pintadas en varios colores son su seña de identidad y la razón de elegir estos animales en la campaña de marketing es porque la leche que se utiliza, aunque en polvo, es 100% natural. Todo está diseñado para transmitir a los consumidores que es la filosofía de la empresa, desde la decoración de los centros de trabajo hasta el pintado de las furgonetas.

Los centros de trabajo son espacios diseñados para favorecer la comunicación y el trabajo en equipo, con la idea de que todos los empleados, independientemente de la tarea que realizan, forman parte de un mismo equipo de trabajo.

EBOCA utiliza café arábigo y lo importa directamente de Colombia donde se cultiva a una altitud de 2.000 metros. Es un café orgánico y sin el uso de pesticidas, cultivado de manera tradicional y es café de comercio justo.



Zona de degustación de productos en EBOCA



Zona de carga de productos para su distribución

Compra el grano de café que después tuesta, ventila y empaqueta y ya se puede distribuir por las diferentes máquinas expendedoras. Las máquinas contienen un molinillo que muele el café a la hora del consumo. La calidad de sus productos radica en que el café que sacamos de la máquina no sólo es ecológico si no que también está recién molido. Además de las máquinas de café, proporciona a las empresas máquinas de bollería y aperitivos que completan la demanda.

Visita a la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo

Esta escuela se fundó en 1986 y en 2009 se transformó en el Centro Público Integrado de Formación Profesional “San Lorenzo” dependiendo del Gobierno de Aragón para impartir Formación en Hostelería y Turismo: Además de certificados de profesionalidad, en colaboración con el INAEM expide el *Certificado de Profesionalidad* para alumnos que tienen mucha experiencia laboral pero poca formación teórica y por tanto carecer de diploma. También una *Cualificación Inicial* para alumnos con necesidades especiales, actualmente un grupo de alumnos con discapacidad están estudiando en la repostería.

Dos alumnas del Grado Superior de Turismo fueron las encargadas de enseñar todo el centro a nuestro grupo.

En el jardín de la Escuela, los alumnos del Grado Medio de Cocina tienen un huerto con verduras, hortalizas y plantas aromáticas que cultivan ellos mismos para el consumo de la cocina.

La Escuela hace mucho hincapié en aquellos aspectos básicos relacionados con los estudios que se imparten: hábitos higiénico-sanitarios, imagen personal, simpatía, atención, empatía,...

El menú de ese día tenía para elegir: tomates rellenos, pasta a la carbonara, pollo relleno, cazón gratinado, delicias de chocolate y mus de queso y mango. Además de sorbete, cava y café. Los participantes de la visita y la comida, valoramos que los platos estaban bien



Visita a las cocinas de la Escuela de Hostelería

elaborados, estaban muy buenos y la presentación muy cuidada. Sirven la mesa alumnos del Grado Medio de Servicios de Restauración supervisados en todo momento por el Jefe de Comedor.

Un día muy provechoso desde el punto de vista gastronómico y por supuesto de convivencia de todos los participantes en la actividad gastronómica.

Recordaros que si sois entusiastas de la gastronomía, la Tertulia Gastronómica es un espacio para compartir el estudio de los alimentos, intercambiar y degustar recetas, información de eventos gastronómicos y colaborar con esta publicación. El grupo se reúne el primer lunes de cada mes a las 11 horas y la actividad se reiniciará en octubre.

Paz Gibanel

TABLAS LÓGICAS

Para resolver este tipo de juegos de lógica hay que relacionar las pistas que se ofrecen en el texto y, llegar a la solución.

Antes de empezar hay que tener en cuenta que todas las variables que aparecen forman parte de la solución.

En el siguiente acertijo hay que averiguar donde vive cada uno, teniendo en cuenta las siguientes pistas:

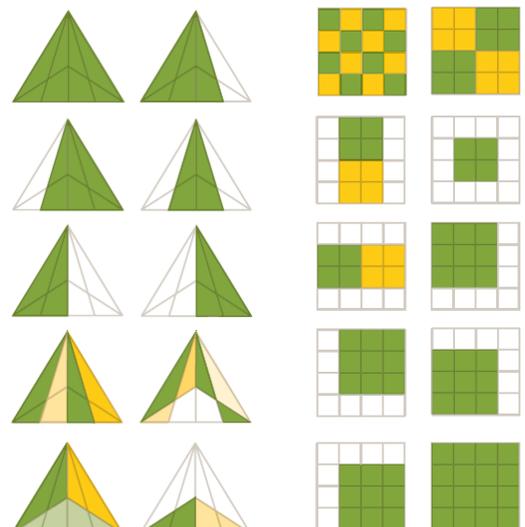


- ⇒ Todas las personas viven en el piso de arriba y las mascotas en el de abajo.
- ⇒ La tortuga vive en la cuarta casa
- ⇒ El médico vive en la primera casa y el gato en la tercera.
- ⇒ La tortuga y el albañil son vecinos
- ⇒ El policía y el perro son vecinos
- ⇒ La cocinera y el perro viven en la misma casa
- ⇒ El canario vive más a la derecha que el gato.
- ⇒ En la urbanización también viven un granjero y unos peces.

Soluciones al número anterior:

A los triángulos: 21

A los cuadrados: 30 (los 16 pequeños, 9 de 4 cuadrados pequeños, 4 de 9 cuadrados pequeños, y el grande envolvente)



HUMOR EN EL COMEDOR

¿¿Cuál es la fruta más divertida?

— La naranja ja ja ja ja



¿Sabes cómo se queda un mago después de comer?

Magordito



¡Camarero! Este filete tiene muchos nervios.

— Normal, es la primera vez que se lo comen.



AGENDA

Se recuerda que las inscripciones a las actividades para el curso 2019-2020 se iniciarán en la primera semana de septiembre.

¡¡¡Feliz Verano!!!

Este boletín puede verlo en formato digital en el siguiente enlace, en el apartado revistas y publicaciones:

<https://www.aragon.es/-/mayores.-hogares-y-aula-de-mayores>

LA TARJETA DE CRÉDITO

En el siglo XXI nos podemos mover por la vida sin llevar ni un solo billete o moneda en el bolsillo, gracias a la tarjeta de crédito. Un trozo de plástico con el que en la actualidad se puede pagar en cualquier lugar. Pero sabemos que no siempre fue así.

El origen de las tarjetas de crédito se remonta a principios del siglo XX, cuando en 1914 la empresa Western Unión crea una tarjeta para sus clientes más selectos, que les permitía acceder a un trato preferente y a una línea de créditos sin cargos.

En 1924 la General Petroleum Corporation emite su primera tarjeta de crédito para la compra de gasolina y en 1929, la American Telephone & Telegraph emite la tarjeta Bell, pero estas solo tienen validez en sus establecimientos.

En 1949 en un restaurante de Nueva York, estaban cenando Frank X. McNamara con su abogado y un cliente, al ir a pagar McNamara descubrió que había olvidado el dinero, tuvo que llamar a su esposa para que le trajera dinero y decidió que no quería pasar esa vergüenza nunca más.

Así surgió la Diners' Club (club de cenadores) fundada por los socios presentes en aquella cena y esta fue la primera tarjeta de crédito tal como la conocemos ahora. En sus inicios la Diners' Club no tuvo mucha repercusión, pues solo la tenían 200 personas y únicamente 14 restaurantes de Nueva York. En 1958 el Bank of America puso en circulación la primera tarjeta VISA y su empleo se fue extendiendo a lo largo de los años.

No llegó a nuestro país hasta 1971 en que el Bank of America se asoció con el Banco de Bilbao, la mayor dificultad vino por la aceptación de los comercios.

Hoy el número de tarjetas de crédito que se utilizan en España supera los 45 millones.

La tecnología evoluciona muy rápido, vemos cómo las tarjetas también se pueden llevar en el móvil y con la aplicación correspondiente podemos pagar en las tiendas y llevar grabadas las entradas a museos y teatros, los billetes de tren, etc.

La telefonía móvil pisa fuerte y parece que va a jubilar al plástico, pues los móviles comienzan ya a sustituir a las tarjetas de crédito físicas.

En unos años tendremos la respuesta a esta rivalidad.

Rosa Sanz

